

Title	漢代の飲食
Author(s)	林, 巳奈夫
Citation	東方學報 (1975), 48: 1-98
Issue Date	1975-12-10
URL	<a href="http://dx.doi.org/10.14989/66533">http://dx.doi.org/10.14989/66533</a>
Right	
Type	Departmental Bulletin Paper
Textversion	publisher

# 漢代の飲食

林 巳奈夫

一 穀類	二	五 果物、ナッツ	六三
(1) 種類	二	(1) 種類	六三
(2) 調理	一一	(2) 加工	六六
二 肉類	二三	六 飲物、酒	六七
(1) 種類	二三	(1) 飲物	六七
(2) 加工、調理	二九	(2) 酒	七一
三 野菜、香辛料	五五	七 結び	八〇
四 調味料	五八	附 論	八一
		「儀禮」に用ゐられる 家畜の肉の名稱	八一

一九六九年四月から五ヶ年にわたり、人文科學研究所で共同研究「漢代文物の研究」が行はれた。そのまとめとして『漢代の文物』（假題）を計畫し、『漢代の飲食』もその一章として書き始められたものである。然し遺物・圖像等の文物と關係する部分が比較的少く、また一章分としては分量が多くなりすぎたため、別に發表することにした。

漢代の人間がどういふ物をどう料理して食つてゐたかについては篠田統氏の「古代シナにおける割烹」<sup>(1)</sup>、『中國食物史』<sup>(2)</sup>があり、字書類に出て來る語彙や畫像石などの圖像を資料に、後世とはかなり様相を異にする古代中國の飲食の特色が鮮かに描き出されてゐる。一九五〇年代の後半から中國において考古學の發掘が盛んに行はれ、その成果も續々と發表され、中に漢代の飲食關係の資料も少くない。最近ではまた長沙馬王堆一號墓の報告書も刊行され、<sup>(3)</sup>そこにも豊富な漢代飲食關

係の遺物、文字資料が含まれてゐる。これらの出土資料を採り入れ、關係の文獻資料も漁って検討を加へ、漢代に焦點をしばつてまとめたのがこの論文である。とり上げた出土資料の方面において、また利用した文獻資料の解釋において、從來の研究に付け加へる所があると信ずる。

## 一 穀 類

### (1) 種 類

漢代にどういふ種類の穀物が食用に供されてゐたかについては、中國の古い栽培植物を扱った農業史關係の論文に必ず論及され、また「五穀」に關する經學者の議論も清朝以來頗る多く、専門外の筆者には付け加へることはなさうに思はれる。考古學の發掘によつて漢代の穀物が腐らないまま發見される例は間々あり、從來それについて科學的に調べられた例が少なかったが、最近長沙馬王堆一號漢墓で發掘された遺物についての調査結果が發表され、次のやうなものが知られるやうになったことはよく知られる所であらう。文獻資料操作による百の議論よりも一つの確實な考古發掘資料、といふ意味で先づそれを引いておかう。

イネ (*Oriza sativa* L.)<sup>(2)</sup>、コムギ (*Triticum trugidum* L.)<sup>(3)</sup>、オホムギ (*Hordeum vulgare* L.)<sup>(4)</sup>、キビ (*Panicum miliaceum* L.)<sup>(5)</sup>、アハ (*Setaria italica* (L.) Beauv.)<sup>(6)</sup>、ダイズ (*Glycine max* (L.) Merr.)<sup>(7)</sup>、アズキ (*Phaseolus angularis* Wight)<sup>(8)</sup>、タイマ (*Cannabis sativa* L.)

漢代の穀物を含めた飲食關係の資料として、從來系統的に扱はれたことのないものに漢墓の明器に書かれた文字がある。次にこの方面の資料を検討しておかう。洛陽漢墓に例の多いものであるが、穀物を納める建造物、食器の明器に穀物を入れ、「粟萬石」「稻米萬石」などと記して何種類かを一組にして墓に副葬する風習が前漢後期から後漢にかけて行はれ

る。文字のよく残っているものを表一に集めた。上の欄は容器に書かれた文字で、種類別にグループに分けてある。これらの文字は、いづれもその埋葬された土地で、間違ひなく漢時代に使はれた用語である所に價值がある。容器の内容物——残存してゐることは少いが——は必ずしも器外に書かれた文字と一致しないやうである。例へば焼溝六三二號墓の「小豆」と書かれた壺から稻のもみ殻が出て來たりする例がある。象徴的な器物であるから中身の方は適宜代用品で済ますことがあつたとしても、そこに書かれた文字の方は、死者がまともな生活を送るためにどれだけの食糧を準備すべきであるかの觀念が反映されてゐるはずで、これをもつて同時代の人間が必要とした飲食物の一セットをうかがひ知ることができる點重要である。

これら漢代明器に書かれた文字については陳直の解説が發表されてゐるが、必ずしも總て妥當とはいへないし、また陳氏の解釋してゐない文字も多い。また簡単な字でも漢と現代で意味する所の異なるものもある。始めに簡単に解釋を示しておく必要がある。

表の右端の方から順に見てゆく。「米」はコメではない。『説文』に

米、粟實也

と。「米」とは「粟」の穀を去つた實だ、といふのである。「米」とだけいふ例は稀で、表に見るやうに「白米」といふものが多い。所で「白米」とは何か。表に見るごとく焼溝六三二號墓に「米」、「白米」の他に「稻」、「稻米」があり、金谷園一號墓に「白米」「粟」、「梁米」「黍米」「稻米」がある所からみて、「米」は確かに各種の穀物を通じてその實を指していつてゐることが知られる。更に考へるに、表一を見ると最も普通に出てくるのは粟、黍、稻であり、黍、稻に對しては「黍米」「稻米」があるのに對し、「粟」には「白米粟」が一例あるだけである。すると「白米」は「粟の米」と見るのが妥當なのではないかと思はれる。他に「大米」は何を指すか不明（大米といふと現代中國語ではコメのことだが、漢代明器

ではコメには稻、稷の語が使はれてゐる。「糲」については陳直が米と晶に従ふ字と見、精、即ち精白した米と解釋してゐる。<sup>⑩</sup>

「禾」は一例しか出て來ない。漢より古い時代にアハを指す語として使はれたとされる。<sup>⑪</sup>洛陽で粟と一緒に出て來たわけであるが、兩者の區別は不明である。明器に使はれる「粟」は表に見るやうに他の穀物と並存するから特定の穀物名で、漢代にアハといふ特定の作物を指した用例のあること、天野氏のいふごとくである。<sup>⑫</sup>この場合も當然アハと見るべきである。

表中の「粟種」は洛陽前漢壁畫墓に「粟」「粟種」、「黍」「黍種」があり、燒溝六三二號墓に「稻」「稻種」がある所から、特にアハの種籾のことを言ふものと思はれる。表中の「術」は陳直が秬（モチアハ）と釋してゐる。なほアハを指す「稷」の字は洛陽附近の明器には出て來ない。この地方の方言では「粟」といって「稷」の語は使はれなかったものと思はれる。「梁」はアハのうちでも特に美味な種類だといふ。<sup>⑬</sup>美味だが收穫量が少いので特に珍重されたといふが、洛陽付近の漢墓の明器にもさう多くは出て來ない。

「黍」は『説文』に

黍、禾屬而黏者、呂大暑而種、故謂之黍……

と、即ち黍は禾の屬でねばるものである。大暑をもって種える。故にこれを黍といふ……とある。モチキビのことである。<sup>⑭</sup>表一の「白黍米」は次の「黑黍」と同墓から出、「白黍」といはず「白黍米」といふから精白したキビか。「黑黍」は黒いキビ。黍には黒、白、赤、黄など色々な種類があった。<sup>⑮</sup>表の「房」は陳直が「稊」と讀み、稊種、即ち稊（ウルチキビ）としてゐる。<sup>⑯</sup>ただし「房」は洛陽燒溝、金谷園の公刊された資料からは見出すことができなかった。

表中で次に引いた「稻」はただのイネといふことでなく、ここではモチゴメを指す。『説文』に

表一 漢墓明器文字

酃郭大大稻黍醪甘黍甘白酒 章郎之郭上尊 醪久久酒酒酒醪酒酒酒	去胙水 (甗)(涼)	黍輔蒔將醢鹽鼓鹽 (鋪)(醬) · 鉞 · 鋪醢鉞鉞	羹肉炮緇始雞 (饌)(間)(膾) 豚脯肉	藁小大鞠 麥麥 麴麴	糯	大麻 · 麻藥	金大小豆 豆豆豆	小大大麥 麥屑麥	稻稻黍粟 梁黍粟黍	更稻稻稻 (梗) 種米	房黑白黍黍黍 (榜)黍 黍米米種	梁梁 米 粟種	術白粟粟禾 (秬)米 粟種	糲大白米 (精) 米米	明器文字 遺蹟
○		○				○	○	○		○	○	○	○		洛陽燒溝 M82
							○						○		“ M74
								○			○				“ M97
								○				○			“ M416
						○	○○	○		○○	○			○○	“ M632
	○														“ M1026
			○			○	○○	○○	○	○	○	○	○	○	洛陽金谷園 M1(1)
		○○ ○○				○	○○○	○○		○	○	○	○	○	洛陽金谷園，七里河 M3001
								○				○	○	○	“ M3002
							○	○				○	○		“ M3006
○ ○	○		○			○	○	○				○	○		“ M3009
	○					○	○	○				○			“ M3011
		○				○	○○	○○○		○	○	○		○	“ M3032
							○	○							“ M3050
							○○						○		“ M3065
						○	○○	○							“ M3086
○ ○						○	○	○			○		○		“ M3099
															“ M3119
						○	○	○				○			“ M3165
				○							○○		○		“ M3227
								○				○			“ M3240
										○	○				“ M7020(2)
		○○ ○	○			○		○		○	○	○	○	○	洛陽老城西北郊 M81(3)
						○	○	○			○○	○	○○		洛陽前漢壁畫墓(4)
			○			○	○	○	○		○	○	○		洛陽澗濱 M2(5)
						○		○			○	○	○	○	新安鐵門鎮 M15(6)
								○	○					○	西安東郊洪慶村漢墓(7)
○ ○															文登石羊村漢墓(8)

注 (1) 以上中國科學院考古研究所 1959, 表26  
(2) 以上中國科學院考古研究所洛陽發掘隊 1963, 表1, 2  
(3) 賀官保 1964  
(4) 河南省文化局文物工作隊 1964, 118頁

(5) 中國科學院考古研究所洛陽發掘隊 1956, 27頁, 圖版七  
(6) 河南省文化局文物工作隊 1959, 63頁  
(7) 程學華 1963  
(8) 山東省文物管理處 1957, 129頁

稻、稌也

と、即ち稻とは稌のことだ、といふが、桂馥は『義證』にこれがモチゴメを指すことを考證してゐる。即ち、『説文』には

稌、沛國謂稻曰稌

と、即ち稌とは、沛國で稻のことを稌といふ、といふが、『字林』に

稌、黏稻也

と、即ち稌とはねばる稻だ、といふ通り、稌はモチゴメで、稻もさうであることがわかる、といふのである。洛陽の明器の文字にはこの解釋があてはまる。表中の「更」について陳直はこれを稌、即ち秬（ウルチゴメ）に當ててゐる。洛陽附近の漢代の用語で「稻」と「更」が夫々モチゴメ、ウルチゴメを指したことが知られる。桂馥は『説文』の稻字の『義證』に、大體穀物では黏る方を上等とした、といふが、この漢墓の明器でもキビ、イネとも大部分がモチの方の黍、稻であり、ウルチを指す方は稀である。死者に敬意を表したことが知られる。ただしアハの方は逆である。ウルチが常食とされたためと考へられる。

長沙馬王堆一號墓の一四三、一四四號遣策には

稻白秬<sup>(21)</sup>二石、布囊二

稻白鮮米二石、布囊二

とある。「稻白秬」の秬はさきに引いたやうにモチアハのことで、稻白秬とは稻の類で精白したねばりのあるもの、即ち精白したモチゴメといふことにならう。「稻白鮮」の鮮を報告書に秬と讀みかへる。秬は『集韻』引の『方言』に

江南呼稌爲秬

と、即ち江南では稷（ウルチゴメ）を呼んで稂といふ、といふ。「稻白稂」とはすると稻の類で精白したウルチゴメ、の意味となる。

右の解釋によると、前漢時代の楚の地方ではモチゴメ、ウルチゴメ兩方を包括した意味、即ち我々の稻といふのと同義で、「稻」の語が使はれてゐることが知られる。洛陽地方の先の「稻」の解釋はここには當てはまらないことに注意せねばならない。

表で次に並べた「粟黍」「黍粟」等には「粟や黍」等々と二種の穀物の名を並記したもので、さういふ一種類の穀物があつたわけではない。

次は麥。明器の文字で「大」、「小」をつけずに「麥」とだけいふものも多いが、これは何麥を指すか。これについて明らかにする手がかりは明器中には見出されない。然し、漢代に「麥」といふとオホムギを指したとされる。表中で「麥」と「大麥」が一例だけ（金谷圖三〇〇一號墓<sup>23</sup>）同じ墓から出てゐて、「麥」を「大麥」とする解釋の障礙になるごとくであるが、この墓は合葬墓で兩器は兩群に分れた器物登記番號の異つた群に屬する所から、時を異にした副葬品と考へられる。即ち漢墓副葬品の「麥」の文字はオホムギと解して恐らく差支へないと思はれる。

表の「大麥」はオホムギ、「小麥」はコムギの類とみてよからう。「大麥屑」について陳直は『説文』に  
麩、小麥屑皮也

と、即ち麩は小麥の粉の皮だ、とあるのを引き、大麥屑をオホムギのふすまと見るが、これはおかしい。ここにはオホムギの粉、といつてその皮だとはいはないからである。大麥屑は大麥のひき割りと見るべきである。

篠田統氏は<sup>25</sup>

麥粒を麥と云つて米と呼はないのは、元來麥に粟が無かつたから脱粟しなくてもその儘種子が食べられた、粟と米と



の區別が要らなかつた、つまり古代中國で栽培されていたムギはハダカムギだつたといふ事を推測させる

といふ。洛陽の明器の文字をみても、確かにアハ、モチキビ、モチゴメには「米」とあるが麥にはない。またここに「大麥屑」はあつても「小麥屑」はない。またムギ類でも「大麥」が斷然多く、「小麥」はマイナーである。前漢末から後漢にかけての頃、小麥の粉食が洛陽地方で未だ普及してゐなかつた狀況がうかがはれる。

表中で「豆」とあるのは何の豆か明らかでない。金谷園三〇〇一號墓に「豆」「大豆」「小豆」と出て來るのについては、先の「麥」「大麥」の場合と同様、「豆」と「大豆」「小豆」が異なつた回の埋葬に屬すると解される。「大豆」「小豆」の文字は明器に多く出て來るが、中に殘存した豆でそれらが何豆か實證された例はない。然し前引のごとく馬王堆一號墓の出土品中にダイズとアヅキが檢出されてゐる所から考へ、漢の「大豆」「小豆」が漠然と大粒、小粒の豆の意味ではなく、主としてダイズとアヅキを指すとみて恐らく誤らないであらう。なほ「金豆」は字劃がはっきりしないと注記されてゐるが、何豆か勿論不明。

「麻」について陳直はこれをゴマだといふ。ゴマのことを「麻」といつたかどうかにつき、また「麻」の文字は明器の文字中に「豆」類と同じ程度の繁度で現れるが、この時分ゴマがそれほど普及してゐたかどうかにつき疑問がある。「麻」は他の穀物と同型式の穀物倉を象つた明器等に「麻萬石」などと記されるのであるから、五穀の一つに數へられるアサの實を指すことは疑ひなからう。また「麩」があり、陳直は『集韻』に

麩、音門、赤苗嘉穀也

と、即ち麩は音は門で、赤苗の嘉穀である。といふ意味にとり、また居延漢簡にも出てくる麩、床に當ててゐる。麩は味のよいアハのこととされる。とはいへ、この文字の書かれた明器にはアサの實に似た粒狀のものが入つてゐたと記される。するとこの場合の「麩」は「麻」の別體で、穀類といふ意識から禾を加へたものと見た方がよさうである。表中の「大

麻」は「大麻萬石」といふから、これも「麻」と同じものを指すに違ひない。

以上注釋に手間取ったが、洛陽地域に集中的に發見される、穀類の名を書いた穀物倉庫ないし穀物の容器の明器によって見ると、前漢後期から後漢にかけてこの地方で食用にされた最も普通の穀物は粟（ウルチのアハ）と大麥、次いで多く現れるのが黍（モチキビ）と稻（モチゴメ）、大豆、小豆の豆と麻（アサの實）であることが知られた。數へると六つである。五穀については論議が多いが、明器の文字で明かにされた漢代洛陽の六穀は『呂氏春秋』、審時篇に擧げられる禾（アハ）、黍、稻、麻、菽（マメ）、麥に丁度對應してゐる。また『續漢書』、禮儀志の大喪、即ち天子の葬式を叙述した所に墓に明器を納める條があり、穀類を入れたものとして、

筭が八盛、容は三升、黍一、稷一、麥一、粱一、稻一、麻一、菽一、小豆一

とある。このうち稷は粟のことであり、菽はマメであり、ここに記される穀物の項目も、洛陽出土の明器の文字とよく合致してゐる。『續漢書』のこの項が漢時代の副葬品目についての知識をよく傳へてゐることが證される。

また『急就篇』には

稻黍稷稷粟麻秬、餅餌麥飯甘豆羹

とあり、このうち稷と粟について顔師古は

稷粟一種、但二名耳

と、即ち稷と粟とは一つの種類で、ただ二つの名があるだけだ、といふ。これは漢より唐に至る通説であつたらしい。確かに洛陽の明器の文字には粟はあるが稷は出て來ない。さうすると、急就篇に出て來る稻、黍、稷、稷、粟、麻、秬、麥、豆も洛陽の明器に出て來る穀物名が大體そのままに列擧されてゐることになるのである。

以上によってここで検討した明器の文字に出て來る穀物が、そのまま漢代の主要な穀物をカヴァーしてゐることが明ら

かになったと考へる。

なほ發掘によつて出土した穀類の中には、右に引いた種類以外のものがある。洛陽燒溝發見の明器の穀物倉庫に薏苡米が入つてゐたと報告される例があり、また洛陽舊市西北郊八一號墓でも棺床附近にこれが山になつてゐたと報告される。<sup>(32)</sup>

薏苡はハトムギ。薏苡は藥にも扱はれるが、倉庫の明器に入つてゐた所をみると穀物としての扱ひである。栽培に割合と水の要るものといふが、この邊で作られたものかどうかは明らかでない。洛陽や遼陽三道壕から高粱の遺物が發見されたといふ報告に關し、それが専門家によつて確認されたものでないことについてのため押しは天野氏にくはしい。<sup>(34)</sup>

また武威磨嘴子漢墓からは蕎麥の出土が報ぜられてゐる。<sup>(35)</sup>發見された穀類の中の一つとして名を擧げるに過ぎないが、他の穀物の特徴のあるソバの實と見誤る可能性は殆んど考へられない。天野氏は中國本土にソバは南北朝以後に傳はつたといふ萬國鼎の説を引かれるが、武威のあたりには早く後漢ごろには傳はつてゐたのである。<sup>(37)</sup>

## (2) 調理

漢時代に主食の穀物はこしきで蒸すのが主流をなした調理法であつたことはよく知られる所であり、岡崎敬氏が漢代の竈の明器や『史記』『後漢書』などの文獻をもつて證明した通りである。<sup>(38)</sup>こしきで蒸した御飯は饌と呼ばれた。『爾雅』釋言「饌、饅、稔也」の疏に引く孫炎の説に

蒸之曰饌、均之曰饅

と、即ち蒸した飯を饌といひ、湯氣があまねく廻つたのを饅といふ、とある。『釋名』釋飲食には

饌、分也、衆粒各自分也

と、即ち饌とは分といふ意味である。澤山の粒が夫々ばらばらに分れてゐるといふことである、と。ばらつとした強飯で

ある。『爾雅』前引の郭璞の注に

今呼……饋熟爲餹

と、即ち晋時代に饋よりも更に長時間蒸してやはらかくしたのが餹と呼ばれた、といふのである。

これに對し、飯粒がべたべたくつき合ったものとして糝<sup>サン</sup>がある。『釋名』釋飲食に

糝、黏也、相黏<sup>シヤ</sup>也

と、即ち糝とは黏（ねばる）といふことである、互ひに黏<sup>ネ</sup>（ねばりつく）といふことだ、といふ。これは現今の日本の米飯のやうにやはらかく炊いた御飯のこととも思はれる。一方、『禮記』内則をみるとモチ米を使つたおはぎ<sup>ハギ</sup>のやうなものが糝と呼ばれてゐる。即ち

糝、取牛羊豕之肉、三如一、小切之、與稻米、稻米二、肉一、合以爲餌、煎之

と。即ち糝はウシ、ヒツジ、ブタの肉を等分にとって小さく切り刻んだもの、それとモチゴメ<sup>ゴメ</sup>を使う。（炊いた）モチ米二、肉一の割合で、これを混ぜてモチ狀<sup>モチ</sup>にして火であぶる、といふのである。ここで「煎」の字を「火であぶる」と譯したが、この語は『方言』七に煎について

熬、炙、煎……火乾也……凡有汁而乾謂之煎……

と。即ち熬、炙、煎……は火で乾燥させることである……凡そ水分があるものを乾かすのを煎といふ……とある。この場合は中まですっかり乾かしたのではカチカチで食へまい。外側がべたつかないやう焼きむすびのやうに火であぶることと解したのである。それは兎も角、肉を混ぜる工程でモチ米は自然と半殺しのおはぎのやうな状態になると思はれる。肉が入らないにしても、糝とはかういふかなり軟かいものを指したに違ひない。

糝の類には臍物や脂を入れて炊いたものがあつた。『釋名』釋飲食に

肺脂、脂、饀也、以米糝之、如膏饀也

と、即ち肺脂の脂は饀といふ意味である。穀を除いた穀物、「米」で糝にしたもので、膏饀に似た作り方のものだ、といふ。膏饀について畢沅は『釋名疏證』にこれは『禮記』内則の注に鄭玄が「今の膏饀に似てゐる」といふ膏饀に當る、といふ。即ち『禮記』内則には

肝腎、取狗肝一、喙之以其腎濡、炙之、舉焦其腎、不蓼、取稻米、舉糴溲之、小切狼臙膏、以與稻米爲饀

と。即ち、肝腎を作るには、仔犬の肝一つをとり、これに仔犬の腸の間の脂の煮たものをかぶせ、串焼きにしてその脂をすっかり焦がす。タデは使はない。モチゴメを取り、水にひたしておき、狼の胸の中の脂を細かく刻んだものと一緒にして饀(かたいゆか)を作る、といふのである。書いてないが、ここで先に用意した仔犬の肝の焼いたのを一緒に炊き込むのである。後半について鄭玄は注に

狼臙膏、臙中膏也、以煎稻米、則似今膏饀也

と、即ち狼の臙膏とは狼の胸の中の脂である。これでモチ米をあぶる——これでは意味が通らない。脱誤があらう——。つまり今の(後漢の)膏饀に似てゐる、といふ。確かにこの仔犬の肝を炊きこんだモチ米のかたいかゆは、『釋名』の肺を炊き込んだ糝と近さうである。

脂を使った飯の類には他に『禮記』内則に次のやうなものが記される。前引の糝、膏腎で見たやうに、内則に出て来る食物は漢代にもよく似たものがあつたやうであるから、これも参考に引いておかう。養老のための御馳走であるが

淳熬、煎醢、加于陸稻上、沃之以膏、曰淳熬

淳毋、煎醢、加于黍食上、沃之以膏、曰淳毋

と。いづれも醢(しほから)を火で乾かし、オカボ、モチキビの飯にかけ、溫めてとかした動物の脂をかけたものである。

イランでおこげに羊の脂をたっぷりかけた飯があった。

混ぜ物をしない飯にもどるが、飯に水をかけて食ふことがあり、<sup>シ</sup>殮と呼ばれた。『釋名』釋飲食に殮、散也、投水於中、解散也

と、即ち殮とは散という意味である、水の中に投じ、飯粒を解散させるのである、と。

ほ、い、い、いは「糲」である。『說文』に

糲、乾飯也

と、即ち糲とは飯を干したものだ、と。表に引いた洛陽出土の明器の壺の文字にも出てくる。また大麥の飯を干したものがあつた。『說文』に

餼、乾食也

と、即ち餼とは干した食物の一種だ、とあり、また

糝、餼也……陳楚之間相調而食麥飯曰糝

と、即ち糝は餼の一種だ……陳楚の間では客に調するとき麥の飯を食はせるのを糝といふ、とある。飯にするのだから勿論コムギでなくオホムギの類である。『釋名』釋飲食には

餼、候也、候人飢者、以食之也

と、即ち餼とは候（うかがふ）といふ意味である。人が腹が減つてゐるのを候ひ、これを食べさせるのだ、といふ。客が來た時、腹が減つてゐるといけないといふことで出す麥飯が糝だといふことになる。糝は餼、即ち干した食物といふと、これは客が來た時に出すインスタント食品といふことにならう。『方言』一には麥飯でなく麥<sup>セン</sup>餼とある。

糝、<sup>サッ</sup>餼、食也、陳楚之内、相調而食麥餼、謂之糝

と、即ち糝、酢は食物の一種である。陳楚の内では、相ひ謁して麥の饘を食はせるのを糝といふ、といふが、饘は郭注に糜、即ちかゆだといふ。これは干した麥飯をやはらかくかゆ狀にほとびさせたものと思はれる。

麥をやはらかい<sup>かゆ</sup>にして甘味をつけたものがあつて「𦔁」といはれた。『釋名』釋飲食に

煮麥曰𦔁、𦔁亦𦔁也、煮熟則𦔁壞也<sup>(4)</sup>

と、即ち麥の煮たのを𦔁といふ。𦔁とはまた𦔁(蟲齒)といふことである。よく煮ると蟲齒のやうに麥粒がくづれる、と。味付のことがここには記されないが、『說文』には

𦔁、麥甘羈也

と、𦔁は麥の甘いかゆだ、とある。當時誰もが美味しいと思ふものであつたと見え、『急就篇』に

甘𦔁殊美奏諸君

と、即ち、甘𦔁は殊に美味しい、諸君に奏めよう、といふ句がある。表に引いた洛陽出土の壺の明器の文字に出てくる「去」を陳直は𦔁と讀んでゐる。なお糜、粥などおもゆの類は漢代に飲物とされてゐるので第六章の方に記す。

穀を除いた穀物や大麥を煎ったのが糗、それを粉にしたのが粿<sup>キョウ</sup>と呼ばれた。『說文』に

糗、熬米麥也

と、即ち、糗は煎った米(穀を除いた穀物)や麥(大麥)である、と。また

粿、舂糗也

と、即ち粿は糗を搗いて粉にしたものだ、と。舂といふから、ひき臼でひくのではなく、搗いて粉にした、とあるのである。大豆の煎ったのも糗の内に入る。『周禮』籩人「羞籩之實、糗餌粉簋」の注に

鄭司農云、糗、熬大豆與米也

と、即ち、鄭司農はいふ、糗は豆および穀を除いた穀物を煎ったものだ、と。また豆の煎ったのを粉にしたものは「粉」である。前引注のつづきに

粉、豆屑也

と、即ち「粉」とは豆（の煎ったのを）粉にしたものだ、と。

糗はまた干しいひを碎いたものを指すこともあった。『釋名』釋飲食に

糗、𪔐也、飯而磨、散之、使𪔐碎也<sup>(46)</sup>

と、即ち、糗とは𪔐（蟲齒）といふ意味である。飯（を乾かして）臼でひき、ばらばらにし、蟲齒のやうにぼろぼろに碎いたもののだ、といふのである。これは「磨」とあり、ひき臼でひくのだが、粉末にするのではなく、碎くに止る。

糗は長沙砂子塘の前漢墓から發見された、副葬品につけた「檢」の文字に出てくる。「黃白糗」、「黃白糗筍」とあるものである。報告書には「黃白」を白黍、黃粱等の穀物のミックスした糗である可能性があるといふ<sup>(47)</sup>。思ふに、この「黃白」は長沙馬王堆一號墓の遣策に「黃粱」、「白粱」と並びはれるのに對應すると見てよからう。報告書にこの「粱」を「説文」に

𪔐、稷也

といふ𪔐に當てる。稷は先に記したやうにアハ。

先に一五頁に引いた『周禮』籩人の條に餌、飡が出てくる。籩に入れて出す副次的な御馳走であるが、すぐ次に引くやうに、モチゴメ、モチキビの粉で作った食品である。どう加工したものであらうか。籩人の注には

鄭司農云……茨字或作飡、謂乾餌、餅之也、玄謂、此二物皆粉稻米黍米所爲也、合蒸曰餌、餅之曰飡

と。即ち、鄭司農はいふ……（故書の）「茨」の字はまた「飡」とも書かれる。乾餌のことで、これを「餅」にしたもので



ある。鄭玄はおもへらく、餌と餠とはどちらもモチゴメ、モチキビを粉にしたもので作ったものである。合蒸したものを餌といひ、これを「餅」にしたものを餠といふ、といふのである。ここで鄭衆と鄭玄の意見はどう違ふのか。「餅之」とはどういふことか、鄭玄のいふ「合蒸」とはどういふことか。

餠の方から考へてゆかう。餠の作り方について具體的に記されるのは『釋名』釋飲食である。即ち

餠、漬也、蒸燥屑、使相潤漬、餅之也

と。餠とは漬といふ意味である。燥屑、即ち乾いた粉を蒸し、それを水で潤漬し、それを餅にするのだ、といふのである。この場合屑とは鄭玄のいふ所からモチゴメやモチキビの粉と考へられる。その粉を水でこねないで、乾いたまま蒸す。蒸されて熱氣が通り、調理されると味は生米の味でなくなるが、相變らずパサパサのままである。近世の年糕を作る時の最初の工程がこれである。<sup>(9)</sup>この蒸し上ったパサパサのものに水氣をしませ、これを「餅」にする、といふのである。

ここに出てくる餅は『釋名』釋飲食に

餅、并也、溲麪使合并也

と、即ち餅とは并<sup>ツク</sup>せるといふ意味である。麪(麥の粉)をこね、合并させたものだ、といふ。これを「餅」にするといふと、麥の粉に限らず、粉を水で練って一つに合并し、何等かの形にこしらへる、といふ意味に取るべきである。釋名の餠には何等かの味付の材料を添加することが記されてゐないが、モチゴメ、モチキビの粉を蒸したパサパサのものに水分を加へて合併して塊狀にした(餅にした)ものといふと、白雪糕の原形のやうなものである。

『周禮』前引の注のつづきに本文の糗餌、粉餠について

糗者擣粉熬大豆、爲餌餠之黏者、以粉之耳

と、即ち、糗とは煎ったダイズを搗いて粉にしたもので、餌や餠がべたべたくっつかないために、これにまぶすのだ、と

いふ。くつき合はないためのとり粉の役だけでなく、香りと味も加へるものであったに違ひない。

餠について『説文』には

餠、稻餅也

と、即ち餠はモチゴメで作った餅だ、といふ。段玉裁はこれについて

按許説與鄭不同、謂以粳米蒸熟、餅之如麪餅

と、即ち、按ずる許慎の説は鄭玄と違つてゐる。モチゴメを蒸してやはらかくし、これを麥粉の餅と同様に塊状にするのだ、といふのである。モチ米を蒸すといふと、水につけておいたものを蒸すといふことに違ひないが、これは段玉裁の想像で典拠はない。青木正兒氏は右の段玉裁の考へに賛成し、

餠は米粒のまま蒸してから搗いて餅のやうにしたものを謂ふので、つまり我國のもちである

といふ。段玉裁の想像を更に發展させ、搗いても、ちにする、といふ工程を想像したものである。搗いても、ちにするものは、後に一九頁に引く『楚辭』の王逸注にあるごとく、餌であつて餠ではない。

思ふに、後漢時代に作られてゐた餠といふものについて、同時代の許慎と鄭玄、或ひは劉熙が別の解釋をしてゐる、と考へることは困難である。許慎は餠について『説文』にモチゴメで作った餅（穀物の粉をこねて固めた食品だ、としか言つてゐないのである。これは劉熙が『釋名』でいふのと同じものをいふのだが、ただモチゴメを「粉にして乾いたまま蒸し、それを」こねて固めたもの、といふべき所を、「」内を略したいひ方と解すべきである。鄭玄がモチゴメやモチキビの粉を使ひ、固めたものが餠だ、といふのも「その粉を乾いたまま蒸す」といふ工程の記述を略して書いてゐると見られよう。我々でも「鹽煎餅（東京でいふは米菓だ）」といふやうなことを日常いふが、このいひ方は『説文』に近いのではなからうか。後世鹽煎餅がわからなくなつた時、米をどう加工したものが鹽煎餅であるかについて、右に引いたやうな様々な想像説が

出るに違ひない。

次に餌である。これも前引の鄭玄の籩人の注によるとモチゴメやモチキビの粉で作った食品であるが、養とはどこが違ふか。鄭玄はこれを「合蒸」とするという。合蒸とは見なれない熟語であるが、「蒸」といふから確かに蒸して作るものである。また『釋名』釋飲食に

餌、而也、相黏而也

という。「黏而」の「而」は恐らく糯（モチゴメ）の糯と同様、べたつくといふ意味を持った語と思はれる。すると『釋名』前引の條は、餌といふのは「而」といふ意味で、互ひに黏而（べたべたくつき合ふ）といふことだ、といふことになる。モチゴメやモチキビの粉は水でこねないで乾いたまま蒸したのでは養の所で記したやうに火が通ってもパサパサのままである。べたべたするといふからには餌はこれを水でこねて蒸したものに違ひない。鄭玄のいふ合蒸とは、すると粉を水でこねて合并し、塊にして蒸すといふことに違ひない。モチゴメの粉を水でこねて團子にして蒸せば、そのままモチモチとかなりねばりのある口當りのものとなる。『周禮』前引の鄭玄の注によると、これに煎った大豆の粉をまぶして食用に供したのである。

なほ『楚辭』招魂「糗糒蜜餌」の注に餌について王逸の注に

擣黍作餌

と、即ちモチキビを擣いて餌を作る、とある。これは當然蒸したモチキビを搗いたものに違ひない。日本のもちのやうなものも同様餌といはれていることが知られる。

ところで先に引いた『周禮』の注の鄭衆の説では、養は乾餌のことで、これを餅にしたものだ。といふ。ここにいふ乾餌の餌は、右に記したときモチゴメの粉を水でこねて蒸したもの、といふ限定された意味とすると、さういふものを乾

かしたカチカチのものを——もう一度粉にして(?)——水でこねて固めたもの、といふことになり、意味がうまく通じない。餌は『方言』一三に

餌謂之饀、或謂之饀、或謂之饀、或謂之饀、或謂之饀


と、即ち餌の一種を饀といひ、また別の一種は饀といひ……とある。この場合の餌はこのやうな饀をも含めたモチゴメの粉を原料にした塊状の食品、といった包括的な意味に取るべきである。即ち鄭衆の注は饀とは水分のない乾いたモチゴメの粉製の食品で、水でこねて塊状に固めたものである、といふことになる。この鄭衆の説明は少々漠然としてゐて誤解を生む餘地がある所から、鄭玄は餌と饀の作り方の相違に説明を加へたものである。

なほ青木正兒氏は右に引いた方言の餌の類につき、これらは餌の別名といふより、寧ろその種類を示したものであると考へ、それらの型式を研究してゐる。中で「飤」はまるい、といふ意味で、みたらし團子のやうなものと見てゐる。みたらし團子のやうな串刺しの團子を焼く光景、これを西王母、東王公にさし出す光景は漢の畫像石に見かける。飤とはかういふものである可能性がある。

モチゴメで作った菓子類には他に粗粒がある。『楚辭』招魂に「粗粒蜜餌」と出てくるものである。王逸の注に粗粒につき

言以蜜和米麴、熬煎作粗粒

と、即ち蜜(はちみつ)を「米麴」に混ぜて火の上であぶり焼きし、粗粒を作る、といふのである。「米麴」の麴は麥の粉であるが、「米麴」といへば「米」の粉といふことにならう。「米と麴」と取ると穀物の粒と麥の粉と蜜を混ぜるといふおかしなことになるからである。この「米」は『齊民要術』に記される粗粒の製法から推して、恐らくモチゴメやモチキビの「米」であらう。『齊民要術』ではモチゴメの粉を水と蜜で固練りにし、八寸ばかりのばして環にして揚げたものである

膏環の別名が粬枚となつてゐる。後漢の王逸は「熬煎」といふ。熬は『説文』に「乾煎なり」といふ。煎とは前に記したやうに水分のあるものを火であぶつて乾かすことだから、熬煎といふと火の上であぶり焼きすることである。粬枚は『楚辭』に出てくるのであるが、同じ地域の長沙砂子塘前漢墓から出た副葬食料品の容器に附けられた「檢」に「」があり、長沙馬王堆一號墓の遺策にある「居女」も粬枚と解されてゐる。<sup>(57)</sup>

次に麥粉を加工したもので、餅がある。『釋名』の釋飲食に記す所は先に引いた。麥の粉を水でこねて塊狀にした食物であるが、『禮記』内則などの食物を列擧した中には出て來ず、他の文獻でも前漢末ごろから現れるといふ。<sup>(58)</sup>コムギは中國には前漢中頃に導入されたと考へられてゐるが、<sup>(59)</sup>皮がかたいため粉にしないと食へないコムギの入つてきたのと、麥の粉で作る餅の出現は時期的に合致してゐるらしい。

#### 餅の各種につき『釋名』釋飲食のつづきに

胡餅、作之大漫沍也、亦言以胡麻著上也、蒸餅、湯餅、蜎餅、髓餅、金餅、索餅之屬、隨形而名之也

と。即ち、胡餅はこれを作ること大にして漫沍たるなり。また胡麻をもつて上に著するをいふ。蒸餅、湯餅、蜎餅、髓餅あり。金餅、索餅の屬は形に隨つてこれに名づくるなり、といふ。胡餅についていはれる漫沍について畢沅は『疏證』に『周禮』鼈人の「鼈人掌取互物」の注に

鄭司農云、互物謂有甲鼈胡、龜鼈之屬

と、即ち鄭司農云ふ、互物とは甲の鼈胡たるあるをいふ。龜鼈の屬なり、といふが、鼈胡とは外の甲羅が兩面から取り圍んだ形である。この胡餅についていはれる漫沍はこの鼈胡で、胡餅はこの形をしてゐるのだ、と考へてゐる。或ひはさうかも知れない。胡麻がついてゐるといふ。後漢末の劉熙の頃にはゴマが出現してゐることが知られる。これは焼いた餅と想像される。

蒸餅、湯餅は蒸した餅、ゆでた餅に違ひないが漢代のものの形態や食ひ方は不明。蝎餅はさそりに似た形のものに違ひない。髓餅は同名のものが『齊民要術』に出て来て、動物の骨の髓の脂と蜜を混ぜ、鑪で焼いたビスケット状のものとされる。<sup>(60)</sup> 漢のものも骨の髓の脂を使ったことは確かであらう。金餅は「金」の形によって命名されたといふが、漢代に一方が少し凹んだ圓形盤状の黄金のインゴットがあり、漢、六朝時代に「金」「金餅」と呼ばれてゐる。<sup>(61)</sup> 金餅とはかういふ形の餅に違ひない。索餅は紐状のうどんと思はれる。劉熙が餅についてこのやうに細かく種類をあげてゐるのは、餌や養に比して餅は目新しく關心をひいたからではないかと考へられる。

次に豆の食ひ方であるが、煎って丸のまま、また粉にして食ふことは前に記した。また後述の豉の原料になるのであるが、他にやはかく煮て食った。前にも引いたが『急就篇』に食物關係の語彙を挙げた中に

餅餌麥飯甘豆羹

といひ、顏師古は注に

甘豆羹、以泔米泔和小豆、而煮之也、一日以小豆爲羹、不以醯酢、其味純甘、故曰甘豆羹也、麥飯豆羹、皆野人農夫之食耳

と。即ち甘豆羹は米のとぎ汁をアツキに混ぜ、煮たものである。別説ではアツキを實に入れた汁で、すは入れず、その味付は甘味だけである。故に甘豆羹といふと。麥飯と豆羹はみな野人農夫の食物にすぎない、といふ。何で甘味をつけたかわからないが、うす甘いせんざいのものと思像される。

## 二 肉 類

### (1) 種 類

漢代に最も普通な家畜としてはウシ、ウマ、ヒツジ、ブタ、イヌ、ニハトリの六畜がある。長沙馬王堆一號墓から出土した骨にはウシ (*Bos taurus domesticus* L.)、ヒツジ (*Ovis aries* L.)、ブタ (*Sus scrofa domestica* Brisson)、イヌ (*Canis familiaris* L.)、ニハトリ (*Gallus gallus domesticus* Brisson) が検出され、これらの家畜、家禽の肉は遣策にリスト・アップされた副葬品の食品の中にも現れる。イヌは遣策の中に「犬」と「狗」が使ひ分けられる。「犬」は成犬。「狗」はかたい毛の生える前の仔犬で、これが食用にされたのである。馬王堆一號墓から出土した犬の骨は六五本あるが、みな幼犬の肋骨と胸骨であったといふ。これが遣策の「狗」であることは疑ひない。このやうな仔犬は食用にするために特に飼はれたものであるが、「狡兔死して良狗烹らる」といはれるから、漢時代に始めから食用のつもりで育てたのではない犬を食ふこともごく當り前のことだったのである。

また馬王堆一號墓の遣策には「馬醬」があり、馬肉も食物に利用されたことが知られる。馬王堆一號墓からは鴨科の骨があるが、これは家鴨がどうかまでは判定されてゐない。然し漢墓の明器の樓閣などの下の池にアヒルがゐて、水中に魚やスッポンが配される例をよく見かける。アヒルが魚鱸と共に飼はれたことは疑ひない。

大御馳走の時にはこれらの家畜のうちウシ、ヒツジ、ブタが殺された。禮にいふ太牢に當る。圖1は大宴會の準備の光景であるが、右端では殺された羊が逆さに吊され、半分皮を剥がれた所、その左は槌を振り上げてまさに牛を殺さうといふ瞬間、その左には四足を縛ったブタを二人がかりで運んでゐる。これから殺すのである。この類の光景は後漢の畫像石

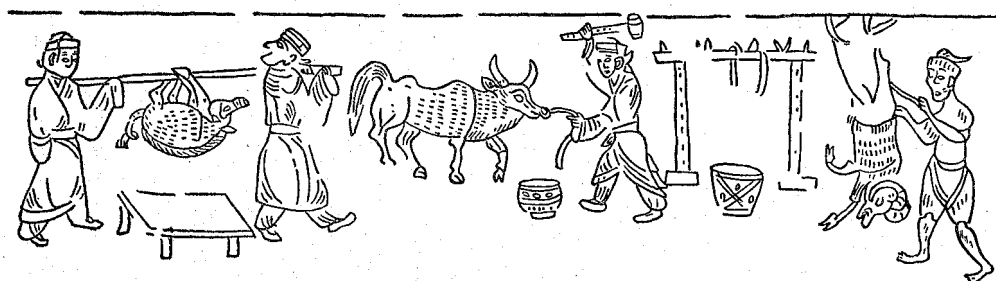


圖1 屠殺の光景 沂南畫像石墓拓片第35幅 約1/6

に例が少くない。なほこの圖でブタの下に短い足のついた低い臺があるのは、そこに足を縛ったブタが置いてあったものと見られる。『儀禮』聘禮「餼二年、陳于門西……」の鄭注に  
 餼、生也、牛羊右手牽之、豚束之寢右……

と、即ち餼とは生きた家畜である。牛羊は右手で牽き、豚は束して右に寝かせる……とあり、ブタは自分の足で歩かせず足を縛って取扱ふことになってゐる。この圖像はこの原則に合致してゐる。

食用にされた野生種の鳥獸や魚も種類が多い。馬王堆一號墓出土の鳥獸では次のやうなものが檢出されてゐる。華南野兔 (*Lepus sinensis* Gray)、『ニホンシカ (*Cervus nippon* Temminck)、『カモ科 (*Anatidae*)、『ガン (*Anser* sp.)、『ヨシドリ (*Alx galeinulata* L.)、『コジュケイ (*Bambusicola thoracica* Temminck)、『キン (*Phasianus colchicus* L.)、『ツル (*Grus* sp.)、『ヤマバト (*Streptopelia* sp.)、『ベニバト (*Oenopelia tranguebarica* Temminck)、『フクラフ科 (*Stiridae*)、『カササギ (*Pica pica* L.)、『スズメ (*Passer montanus* L.)。また同墓の遺策には食料の鳥獸として次のものが出てくる。「鹿」(3、12、13、14、32、35、44、58號)<sup>68</sup>「彊」(麋)(オホシカ)(96號)「兎」(71號)「勛」(兔)(カモ)(7、73號)「雉」(キジ)(8、75號)「雁」(ガン)(20、74號)「鵠」(ハクチョウ)(71號)「鶴」(ツル)(72號)「鷓鴣」(シヤコ)(76號)「陰」(鶉)(いづれもウツラの類)(77號)「雀」(スズメ)(79、87、94號)。また長沙砂子塘前漢墓出土の「檢」にも「鹿」(9、10號)「鶴」(11號)「驪」(12號)「鶉」(14號)がある。<sup>69</sup>

馬王堆一號墓の遺策には土製の明器で家畜、家禽と共に「土鳥七十」「土鵠十」「土白鶴廿」「土利」(鵠)「土圈」(圈)「鶴廿」「土雁十」がある。<sup>70</sup> 鵠は黒い鶴だからマナヅル。圈



鶴は養つてある鶴と解釋されてゐる。圈鶴以外のツルやガンも、捕獲して食ふまでの間飼つてあったものに違ひない。ツルは大變美味なものださうであるが、かういふ富裕な人達の家では、食はうといふ時その都度獲りにゆくのでなく、豫め捕へて飼つておいたらしい。

食用に供された魚としては、馬王堆一號墓出土の魚骨に次のものが辨別されてゐる。コイ (*Cyprinus carpio* L.)、フナ (*Carassius auratus* L.)、刺鰯 (*Acanthobrama sinoni* Bleeker)、銀鰯 (*Xenocypris argentea* Günther)、鰻 (*Elophichthys bannanusa* Richardson)、鰱 (*Spiniperca* sp.)<sup>(11)</sup>。また同墓出土の遺策の食品に現れる魚の名としては鰱 (16、21、47號)、鰻 (17號)、鯉 (48號)、魴 (99號)、鰻 (100號) が出てくる。<sup>(12)</sup> このうち鯉はコイ、鰻は『楚辭』大招の王逸注に「魴なり」といふからフナ。魴は『詩經』などにも出てくるが、三角魴 (*Megarobrama terminalis* Rich.) とられる。<sup>(13)</sup>

急就篇に數へられてゐるのは次の少數である。前引穀類關係語彙の例から類推して、この位のは知つてゐてもらはなければ、といふ主要なものが數へられてゐると見られる。

#### 鯉 魴 鰻 鰱 鮑 鰻

鯉 (コイ) 魴 (フナ) は前に出て來た。鰻、鰻は夫々カニとエビ。鰻は顏師古注に蛇に似るといふ。黃鰻 (*Monopterus albus* Zuiw) (タウナギ) で、ウナギのやうに細長い中國特産の美味な魚とされる。<sup>(14)</sup> 鮑はフグ。鮑は魚の種類名でなく、後述のやうにくさや、のやうな干魚である。

そのほか、貝類については後にその都度記す。

かういった肉や魚が臺所に置かれてゐる光景は墓室内の畫像石や壁畫に畫かれてゐる。圖2上は武氏祠の例。竈の向ふ上方に乾肉、干魚の類が掛け並べられてゐる。左端は今日もある、ブタの足を鹽漬けにして燻製にした火腿の形を思ひ起させる。下圖の左から二番目、上圖右端にあるのはブタの頭と思はれる。『隨園食單』にブタの頭の煮方が出てゐる。これ

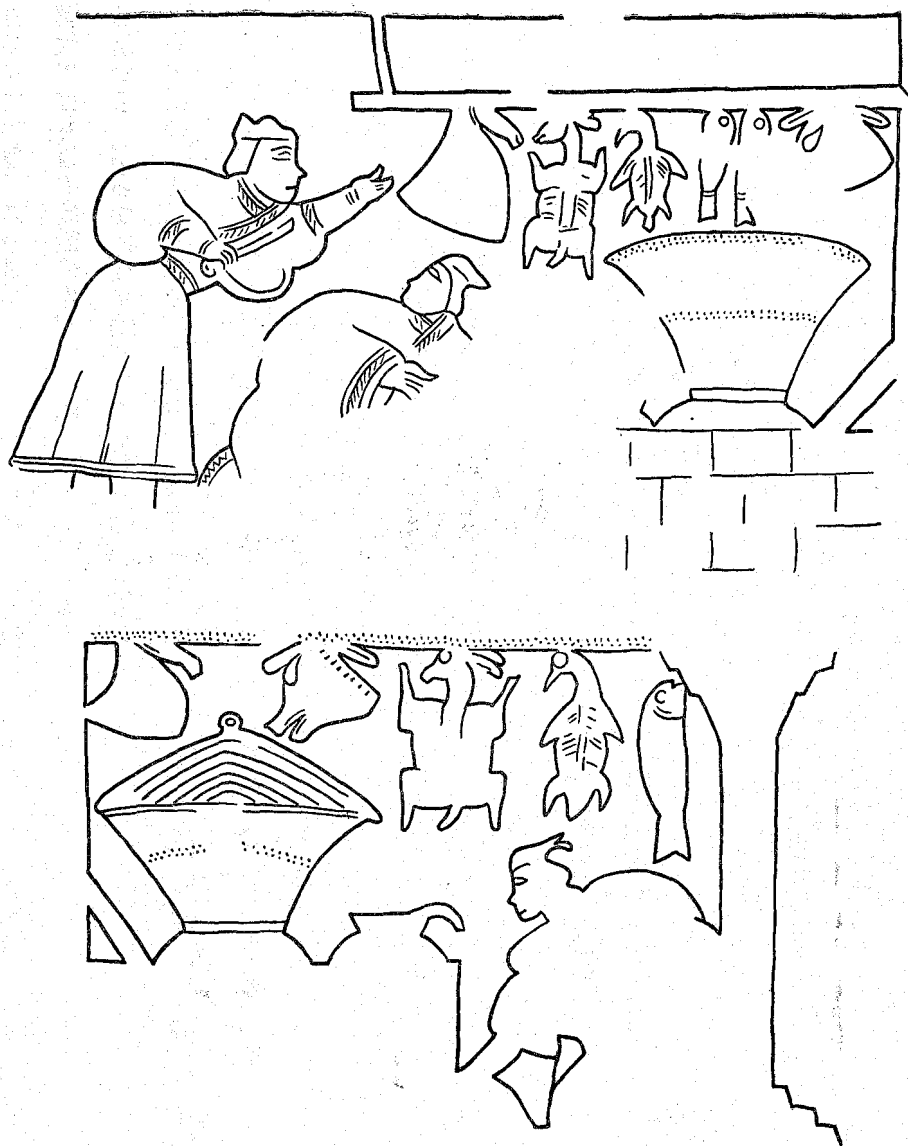


圖2 竈の上に吊された干物類 上、嘉祥縣武梁石室第2石 下、嘉祥縣武氏左石室第3石 約1/4

も食ひ物である。上  
 圖で左から二番目、  
 下圖で三番目のは兎  
 の開きといふ所であ  
 る。後に二九頁に引  
 くごとく、小物の全  
 乾といはれる、小さ  
 い狩獵動物の切り刻  
 まずに干した「腊」  
 に當らう。長沙馬王  
 堆一號墓の遺策に  
 「羊昔」「兔昔」があ  
 り、この「昔」は  
 「腊」と釋されてゐ  
 る。<sup>(25)</sup> 上下兩圖で右端  
 および右から二番目  
 に魚と羽根をむしつ  
 て開きにした鳥が見



圖3 調理および屠殺の光景 上、遼陽三道壕壁畫墓 中、下、遼陽棒臺子壁畫墓

られる。圖3上、中は遼陽の壁畫墓の調理場の光景の一部であるが、前にもあった兎の他何か尾の長い動物、魚の開き、丸のままの魚、スポン、二匹づつ吊した小鳥と魚、その他不明のものが盛大に書かれてゐる。後に三一頁に記すやうに、漢代には各種の鳥獸の肉が火で乾かして(熬)保存された。圖2上では天井から水平に吊した杆に掛けられ、竈の眞上にある所から、明らかになま物でなく干物と知られる。

右に引いた畫像で竈の向ふ上方、調理場に魚肉類を掛け並べた光景を書くのと同じ趣向と看做されるものとして、竈の明器の上に炊事道具と共に食用の動物類を浮彫で表はすものがある。陝縣劉家渠漢墓出土の例ではニハトリ、カモ、魚、サソリ、トカゲ、ネズミなどが挙げられ、洛陽燒溝では魚、スポンを表はすものが多く、またブタ、ヒツジ、ウシの頭、肉、サソリ、カヒコも少々あると記される。ネズミは殷虛から骨が出たことで古く食用にされたことの推定されてゐる<sup>(18)</sup>。

竹鼠でもあらうかと始め考

へた。篠田統氏は竹鼠が現在華南に棲み、そこで多く食用にされる所から、むしろ河北、山西、内蒙古、東北等の乾燥地帯に棲み、食用にされる黄鼠 (*Citellus dauricus*) とみた方がよいとの御意見である。黄鼠は尾が短い點に著るしい特徴があり、所引のネズミの像<sup>(19)</sup>

のある竈の明器の圖版があると判定できるはずであるが、報告書には見出されなかった。サソリは中國で食用にされたかどうか知らない。トカゲは或ひは山椒魚かもしれない。カヒコはその蛹が美味で榮養に富むことは知られてゐるが、或ひは蛹の代りとしてカヒコを表はしたともみられる。食用にする昆蟲としては『禮記』内則に蜩、范があり、

蜩、蟬也、范、蟲也

といふ。蟲はハチノコと思はれる。蟬は『荀子』致士篇に夜間たいまつをつけてこれを捕る話があり、『齊民要術』卷八に蟬脯類(蟬の干したものの酢づけ)があり、西山、熊代譯の注には、<sup>(80)</sup>蟬は後世藥として扱はれるやうになるが、北魏時代には食物として普及してゐたことが注意されてゐる。漢代にも食はれたと考へられる。

なほ肉の部分の名稱は長沙馬王堆一號墓の遣策にかなりまとまって見出される。次に引くごときものである。<sup>(81)</sup>

臙(三二號)——報告書に「當脊の肉なり」といふ臙に讀みかへる。ロースといふことになる。

脊(三九號)——バラである。

肩(六一號)——『儀禮』に出てくる肩と同様、肩胛骨に付いた肉で「<sup>(82)</sup>とうがらし」「<sup>(83)</sup>みすぢ」「<sup>(84)</sup>うらみすぢ」等に當らう。

脛(八五號)——今日我々の呼ぶ「すね肉」ではない。そのやうなものはまともな料理に使へないからである。これは『儀禮』の前脛骨、後脛骨の脛のことに違ひない。これらは肩胛骨以下の前肢、臙骨以下の後肢夫々の全體を指す語である。<sup>(85)</sup>

乘(四〇號)——「牛乗の炙」と出てくる。牛肉の部分の名稱に違ひないがどこかは不明。

肤(三〇號)——「魚肤」と出てくる。魚の腹側の肉である臙に當てるのがよからう。報告に『禮記』少儀「羞濡魚者……祭臙」の鄭注に「臙は大臙なり。魚の腹のところを刮るをいふ」とあるのを引く。この注は煮魚の腹の脂の乗っ

た一番美味い部分をとって祭るのだ、といふのである。

肝(四二號)——いふまでもなくレバー。

胃(五一號)——ガツ。

豚(三六號)——報告書に豚を脰と読みかへる。『説文』に「脰は牛の百葉なり」といふ。即ち牛の第三胃、センマイ。

脾(五二號)——脾臓

舌(五二號)——報告書に舌と読み、『説文』に「舌は舌なり」といふのを引く。タン。

心(五二號)——いふまでもなく心臓。ハツ。

肺(五二號)——肺臓。

## (2) 加工、調理

冷蔵庫のない時代であるから、肉や魚は干したり酢につけたり、色々な方法で加工して保存され、またその加工をしたままで食へるものもあった。

まづ干物。魚や鳥、兎等の丸干しは先に畫像で見た。『周禮』腊人「凡田獸之脯腊」の鄭玄の注に

大物解肆乾之、謂之乾肉、若今涼州鳥翅矣、薄折曰脯、捶之而施薑桂曰鍛脩、腊小物全乾

と、即ち大きい動物を解體して大きい肉片を干したものを乾肉といふ。今の(後漢の)涼州の鳥翅がこれに當る。薄く裂いたのを脯といふ。シャウガやシナモンを加へて干したのを鍛脩といふ。腊は小さい動物の丸干しだ、といふのである。

後漢の「鳥翅」は干した肉片の形によって名づけられたものと思はれる。脯はそのまま食用にされた。洛陽出土の明器の文字に出て来る緇脯(表二)の緇について陳直は『説文』に「餼は干食也」といふ餼で、「餼脯」は干し肉のことだ、と

いふ。そのまま食へる携帶食糧の干し肉、といふべきである。『史記』貨殖列傳に「胃脯、簡微耳、獨氏連騎」とあつてその注に

晉灼云、太官常以十月作沸湯燂羊胃、以末椒薑粉之、訖暴使燥、則謂之脯

と、即ち宮中の食事を司る宮である太官はいつも十月にお湯を沸かし、羊の胃をゆで、サンセウやシャウガを粉末にしてこれにまぶし、できたら日に乾かす。つまりこれを脯といふ、とあるのである。これも香辛料がまぶしてあつてそのまま食べられるものである。

脯は長沙砂子堆の前漢墓の副葬食糧品の「檢」に「鹿脯」がある。<sup>(85)</sup>長沙馬王堆一號墓の遣策にはまた牛脯、鹿脯、豚脯がある。<sup>(86)</sup>豚脯の豚がセンマイと解されてゐることは前節に記した。これらの脯もそのまま食へる干肉とみてよからう。

脯の生干しのが『周禮』に出て來て胖と呼ばれる。内饗の注に

胖如脯而腥者

と、即ち胖は脯のごとくであるが生のものだ、といふのである。漢代にも恐らくあつたであらう。

前引の『周禮』腊人の鄭注に出てくる「脩」は馬王堆一號墓の遣策には出て來ないが、長沙砂子塘前漢墓の「檢」には「牛脩」がある。<sup>(87)</sup>

圖3下は遼陽壁畫墓出てくる光景であるが、キ字形の高い物干しに不定形のを掛けて干してゐる。下に犬が坐つて見上げてゐる。周圍では家畜の屠殺と解體が行はれてゐる所からみて、これは大ぶりの肉片を干して「乾肉」ないし「脯」を作つてゐる所と見られよう。

小さい動物の丸干しだといふ腊も生で食べられた。『釋名』釋飲食に

雞織、細擘其腊、令纖然、後漬以酢、兔織亦如之

と、即ち雞織は雞の丸ごとの干物の肉を細かく裂いて細くし、酢（酸っぱい飲物、注（10）及び六九頁参照）に漬ける。兎織も同様にして作る、と。これも別にするめのやうに焼くことはしないやうである。

干肉の類の中には叩いて薄くし、物に貼りつけて乾かす類があり、膊と呼ばれた。『釋名』釋飲食に

膊、迫也、薄豚肉、迫著物、使燥也

と、即ち膊とは迫といふ意味である。肉をたたいて薄くし、物に迫著して乾燥させるのである、と。『説文』には

膊、薄脯、膊之屋上

と、即ち膊とは薄べったい脯で、これを屋根の上に薄（<sup>88</sup>迫）著して作る、といふのである。この膊は火であぶって作ることもあった。王先謙が『釋名』前引の條に葉德炯の説を引いていふごとく、『淮南子』説林訓に

一膊炭燼<sup>スルニ</sup>……

と、即ち一挺の膊を炭で乾燥させるのに……とあることから知られる。

この場合、膊はたたいて薄くしたものを火で乾かしてゐるのであるが、小動物などを火であぶって干物にすることも行はれた。長沙砂子塘前漢墓の「檢」に鶴と鶉の熬があり、<sup>(89)</sup>馬王堆一號墓の遺策には豚（<sup>90</sup>仔<sup>91</sup>タ）、兔、鶉、鶉、鳧、雁、雉、鷓鴣、陰、鶉、鶉、爵の熬が各一筭づつ挙げられてゐる。この熬は『方言』七に

熬、炙、煎、備、鞏、火乾也

と、即ち熬……は火で乾かすことだ、といふ意味があり、また干肉の類の名稱としては『禮記』の次に引く條に鄭玄が注して

熬、於火上爲之也、今之火脯似矣

と、即ち熬は火の上であぶって作るもので、今日の（後漢の）火脯がこれに近似してゐる、といふやうなもので、これらの

動物の肉を火の上であぶって乾燥させたものと解される。前引の方言に熬と大體同じ意味の語として煎があるが、『鹽鐵論』散不足篇には「煎魚」がある。これも火を使って乾燥させた魚の干物と考へられる。

『禮記』内則には同じ熬でもひどく手の込んだものを記してゐる。老人用の食物であるが、

爲熬、捶之、去其𩰫、編萑、布牛肉焉、屑桂與薑、以洒諸上而鹽之、乾而食之、施羊如之、施麋施鹿施麕、皆如牛羊、欲濡肉、則釋而煎之以醢、欲乾肉、則捶而食之

と、即ち、熬を作るには、材料の肉を叩いてその筋肉鞘のやうな皮は除く。萑（荻の類）をすに編み、さきの牛肉をその上に塗布する。シナモンとシャウガを粉にして上にふりかけ、鹽をする。乾いたら食ふ。羊も同様にする。麋（シフザウ）、鹿（ニホンジカ）、麕（キョシ）も牛や羊と同様に加工する。煮た肉が食ひたいといへばこれを水でもどしてしばらくで味附して火であぶり、乾肉が食ひたいといへばこれをたたいてやはらかにして食べさせる、といふのである。これはもう一度調理して食べるものである。

熬、煎の類は炭火を使って乾かす場合はさうでないが、炭を使はなければ多少とも煙でいぶされて燻製に近づいたかと想像されるが、意識的に作った燻製も『禮記』内則に出てくる。即ち「魴鰕烝、雛燒」とあるのに鄭玄は注して  
燒、煙於火中也

と、即ち燒とは火の中で煙するのだ、といふのである。これは確かに燻製であるが、漢にも恐らくあったと想像される。

魚の干物に開きがあったことは前節圖三上に見た通りである。『周禮』籩人に出てくる鱻について鄭玄は注に

鱻者、析乾之、出東海

と、即ち鱻とは斷ち割って乾かしたもので、東海（江蘇省北東部、山東省東南部）に産する、といふのである。魚の開きに違ひない。後漢代にも鱻と呼ばれてこの地方で生産されていたのである。



また『史記』の貨殖列傳の「鰕<sup>カキ</sup>千石」の鰕<sup>カキ</sup>について集解に徐廣を引き、

鰕、音輒、膊魚也

と、即ち鰕の音は輒で、薄く殺いで物に貼りつけて干した魚<sup>⑧</sup>だ、といふのである。味酥干しのやうな形か、或ひはフグの干物のやうに三枚におろし、骨を除いて干したものと思はれる。もっとも鰕については『正義』に開きにした鮑（後述）だといふ説もあるが。

長沙馬王堆一號墓の遣策に

白魚五牀

とあり、報告書には『説文』に

鰕、白魚也

とあるのを引く。<sup>⑨</sup>段玉裁は注に小さい魚だといふ。鰕字は確かに魚の種類名を記した中に出てくるから、さう解したのも無理はない。然しこの白い魚といふ意味は、さきの膊魚だとする徐廣の説とひどく隔絶してゐる。思ふに、馬王堆の遣策の「白魚」は竹のすに挟んだ干物類の間に現れ、これも「五牀」、即ち竹のすに挟んだものが五枚と記される。するとこの遣策の「白魚」はやはり干物の一種である「膊魚」と読みかへるべきである。前に引いた『釋名』の釋飲食に「膊は迫なり」といひ、膊と「白」に従ふ迫の音が近かったことが知られる。「白魚」を膊魚と読みかへることの正當なことが察せられよう。「白魚」が膊魚であれば馬王堆一號墓の遣策で他の干物と共に牀で數へられてゐることの説明がつく。さうと知られれば『説文』の「白魚」もこの馬王堆遣策の「白魚」、即ち膊魚と知られる。さうとすれば前引の徐廣の解釋と合致する。『説文』で鰕が現在の位置に入れられてゐることについては、淺慮の人が鰕を白い魚を取って原位置からこの邊に移したのによる、と説明されよう。

馬王堆一號墓の遺策には今の「白魚」の前に

鱣離竊一貼

鯉離竊一貼

がある。報告書には離と離と読み、『禮記』曲禮の「離坐離立」の注に「離は兩なり」といふのによって「兩」と解し、竊は篋、即ち篋で、簽の假借とする。簽は竹の串。鱣(フナ)と鯉(コヒ)を竹串で二匹づつ刺したものだといふことになる。圖三中の遼陽の壁畫で右端に魚を二匹横に並べてつないだものが一本のひもで吊されてゐる。離簽といふのはかういふものに違ひない。勿論生ではなく干物であらう。

干魚でも今日の日本のくさやのやうに腐れくさいにほひをつけて干したものがあつた。『釋名』釋飲食に

鮑魚、鮑、腐也、埋藏奄之、使腐臭也

と、即ち鮑魚の鮑は腐の意味である。埋藏してこれをおほっておき、腐臭をつける、といふのである。本當に腐つては食べないから、鹽をして藏したと思はれる。くさやのやうに長年貯藏した腐臭のある汁につけたかどうかは明らかでない。顏師古は『漢書』貨殖列傳の「鮑鮑干鈞」に注して、鮑は當時(唐)の鮑魚だとし、秦始皇の死體の腐った臭ひを胡魔化するのに使つた話(95)を引く。くさやのやうな臭ひのする干物を知つてゐたのである。長沙馬王堆一號墓の遺策には鮑を使つたものがあり、

鹿肉鮑魚筍白羹一鼎

とある。相當くせのある羹と想像される。

なほ『史記』貨殖列傳に一年間に一つの大都市が消費する物資を列舉した中に「鰕千石鮑干鈞」とある。鰕は先に引いたやうに魚の開き。千石だと三〇トン。鈞は石の四分ノ一だから鮑は干鈞で約七・五トン。ただの魚の開きより消費量は

少ないといつてもその四分の一である。『漢書』では前に引いたやうに「魷鮑干鈞」と等量である。兎も角今日の日本の普通の魚の干物とくさやとの比率はそんなものではない。鮑が漢代に魚の干物の中で普通に食はれた種類であつたことが知られる。

肉類の加工品にはまたマリネの類があつた。菹と呼ばれるものである。『釋名』釋飲食に

菹、阻也、生釀之、遂使阻於寒溫之間、不得爛也

と、即ち菹とは阻といふ意味である。材料を生そのままで釀し、遂に寒暑の間において阻止して腐らないやうにさせるものだ、と説明してゐる。『禮記』少儀には

麋鹿爲菹、野豕爲軒、皆轟而不切、麇爲辟雞、兔爲宛脾、皆轟而切之、切葱若薤、實醢以柔之

と、即ち麋（シヅウ）や鹿では菹を作り、イノシシでは軒を作る。これらは肉を葉狀の切り身にして細かく切らない。麇（キョン）では辟雞を作り、兎では宛脾を作る。これらは肉を葉狀に切つてから更に細かく切る。ネギまたはラッキョウを刻み、すを實し、もつてこれを柔らかにする、とあり、鄭玄はこれに注して

此軒辟雞宛脾皆菹類也、其作之狀、以醢與葷菜淹之、殺肉及腥氣

と、即ちここにいふ軒、辟雞、宛脾もみな菹の類である。その作り方は、すとネギ類をもつてこれらの肉をつけ込み、肉とその臭氣をやはらげるのだ、といふのである。この作り方は今回の言葉でいふとマリネそのものである。マリネとはす、鹽、油、ネギなどの漬け汁に肉や魚をつけ、これを柔らかくし、香りをつけるものである。鄭玄の菹の注釋は正確なマリネの定義に合致する。前引『禮記』少儀と殆んど同じ文が内則にも出てくるが、その鄭玄の注には

今益州有鹿痿者、由此爲之也

と、即ち今（後漢時代）益州に鹿痿といふものがあるが、これはかういふものに由來して作られてゐるものだ、といふ。後漢にもなると、かういふ野生動物のマリネは、さうどこでもさらに作られるものではなくてゐたことが知られる。

菹も、細かく切った類はそのままで食へるし、大きい切身のものは焼くなどして食はれたと思はれる。なほ馬王堆一號墓の遺策には肉の菹は出て來ない。

後漢代にかういふ肉のマリネの類は腌とも呼ばれてゐる。『説文』に

腌、漬肉也

と、即ち腌とは肉を漬けたものだ、といふが、何に漬けたかは書いてない。『玉篇』に引く蒼頡篇には

腌、酢淹肉也

と、即ち腌は酸っぱい味の漬けておいた肉だ、とあり、また『廣韻』には

醢、菹也

と、即ち醢（腌のことと思はれる）は菹（菹）だ、といふ。『説文』に漬肉だといふ腌はすに漬けた肉らしい。前記の菹のやうに藥味を加へたものかどうかは明らかでない。

以上は肉類の菹であるが、野菜の菹も一緒に記しておかう。例へば『周禮』醢人にいふ七菹——韭（ニラ）、菁（カブ）、茆（ジュンサイ）、葵（フユアヒ）、芹（セリ）、落（矢竹の筍）、筍（タケノコ）といった類である。『説文』に「菹は酢菜（酸っぱい味の漬けた野菜）なり」といふもので、ピクルスの類。漢代にも食用にされた。長沙馬王堆一號墓の遺策に藟苡（メウガ）、笋（タケノコ）、瓜（ウリ）の菹があり、報告書に菹は菹と釋されてゐる。<sup>(87)</sup>

なほ野菜の漬け物だと、鹽だけですっぱいものが出来る。漬ける材料によつてすを加へないものもあつたと思はれるが、漢代における製法の詳細は今のところわからない。

『釋名』釋飲食には薑がある。分類からいふと調味料に入るが、製法が菹に近いのでここに記しておく。『釋名』には薑、濟也、與諸味相濟成也

と、即ち薑とは濟といふ意味である。諸々の味のものがあひ濟成（たすけなす）するといふ意味である、といふ。これでは然し作り方はわからない。『周禮』醢人の「五齊」に對する鄭玄の注に

齊當爲齏……凡醢醬所和、細切爲齏、全物若牒爲菹

と、即ち本文の齊の字は齏と書くべきである……大體醢醬（すとしほからの混合物<sup>(98)</sup>）を混ぜて作ったもののうち、材料を細かく刻んであるのが齏で、材料が丸ごともしくは大きい葉狀の切り身のものは菹だ、といふ。『釋名』の薑はここに齏と書かれてゐる。切り身の大小だけの點からみるとさきの『禮記』少儀と少々矛盾するが、ここには醢醬を使ふやうにいひ、恐らくは味付けにも差があったに違ひない。長沙馬王堆一號墓の遺策には「齏」があり、この齏は報告書に齏と読みかへられてゐる。<sup>(99)</sup> と思はれる。この齏は鹽、醬などの調味料と一緒にリスト・アップされてゐる。

『釋名』釋飲食には蟹薑があり、

蟹薑、去其匡（薑）<sup>(100)</sup>、熟擣之、令如薑

と、即ち蟹薑はカニの甲羅（？）をとり除き、よく擣いて薑のやうにしたものだ、といふ。當然醢醬は加へるのであらう。カニの味噌でもって、漬けておいた薑に近い味が即席に出るものかと想像される。旅大市營城子の子貝墓から出る灰陶の皿の類の中に發見された動物の骨の中にカニが擧げられてゐる。<sup>(101)</sup> これなどは或いは蟹薑の殘存かもしれない。<sup>(102)</sup>

菹の類だといはれるが、酸味のつき方が原理的にこれと異なるものとしてなれずしがあった。『釋名』釋飲食に

鮓、菹也、以鹽米釀魚、以爲菹、熟而食之<sup>(103)</sup>

と、即ち、鮓は菹の類で、鹽といた飯をもつて魚を釀し、菹にする。なれた所で食ふ、といふのである。飯が乳酸醱酵

して酸が出、魚の保存食になるわけだから、すに漬ける菹とは出來方が違ふが、菹の類と意識されてゐたらしい。『齊民要術』の鮓には香料を加へるやうに記される。『釋名』に菹の一種だといふから、やはり菹のやうに香料を入れて作ったことが考へられる。長沙伍家嶺二〇三號墓から木の蓋のついた方格の叩目のある硬陶の甕が一〇個出土し、その付近から出土した木檢に「魚鮓一斛」と記したものがあつた。<sup>(104)</sup> 鮓がこの型式の甕に貯藏されたことが知られる。

右とはまた別に、麴と共につけ込み、しほからの形で肉類を保存することが行はれた。『釋名』釋飲食に

醢、晦也、晦、冥也、封塗使密冥、乃成也、醢多汁者曰醢、醢、滯也、宋魯人皆謂多汁爲滯、醢有骨者曰𩇛、𩇛、昵也、骨肉相傳昵、無汁也

と、即ち醢とは晦といふ意味である。晦とは冥の意味である。泥で目張りをして密冥にしておくと出來上るものである。醢の汁氣の多いのを醢と呼ぶ。醢とは滯の意味である。宋魯の人は汁氣の多いことを滯といふ。醢で骨の入つたものを𩇛といふ。𩇛とは昵の意味である。骨と肉が傳昵（くつき親しむ）してをり、汁氣がない、といふのである。その具體的な作り方については『周禮』醢人の「醢人掌四豆之實……」の鄭注に

作醢及𩇛者、必先膊乾其肉、乃後莖之、雜以梁麴及鹽、漬以美酒、塗置甕中、百日則成矣

と、即ち醢や𩇛を作るには、まづ肉を物にはりつけて乾かし、それをつきくだき、上等のアハの麴と鹽を混ぜ、美酒を注ぎ、かめの中に入れて泥で密封し、百日經つと出來上る、といふのである。なほ醢は汁氣が多いといふから、肉をよく乾かさないうで作るであらうか。長沙馬王堆一號墓の遺策に「魚鮓」、「肉鮓」がある。<sup>(105)</sup>

馬王堆一號墓の遺策には鮓の次に「魚𩇛」といふものが記される。<sup>(106)</sup> この𩇛といふものはこの前後に記されるしほからの類を總括した竹簡には出て來ず、そこには「右方は鮓と脂が……」と記されるだけである。この𩇛は脂の書き誤りと解す

ることができる。脂は鮫と讀んでよからう。鮫は『爾雅』釋器に

魚謂之鮫、肉謂之醢

と、即ち魚で作ったのが鮫、肉で作ったのが醢だ、といふのである。魚のしほからの類が鮫だということになる。『説文』には

鮫、魚醢醬也、出蜀中……

と、即ち鮫は魚で作った醢醬で、蜀中で産出する……といふ。醢は『説文』に「豕肉の醬なり」とある。<sup>(108)</sup>これによると鮫は醬の類といふことになるが、馬王堆一號墓の遺策には別に「肉醬」「馬醬」といふものが出てくる。<sup>(109)</sup>この鮫は醢の類と解した方がよささうである。醬については第四章に記すが、漢時代におけるしほからの類の細かい種類分けについては今のところ十分明かにし難い。

醢の類には各種の動物を材料にしたものが『周禮』醢人に出てくる。麋(シフザウ)、鹿、羴(ニナの類)、麇(マテガヒ?)、蜃(アリの卵)、魚、兔、雁等。漢代にも恐らく各種の材料が使はれたと考へられる。漢墓に副葬された甕の中から骨や貝殻が出てくる例がある。麇、或ひは殻つきのまま醢にしたものの残存と思はれる。また貝殻は副葬品の醢を貝の殻で象徴したものとも解釋されよう。左にその例を拾っておく。魚骨、鱗(樂浪、石叢里九號墳)、<sup>(110)</sup>アカニシ、魚骨(樂浪、王肝墓、王光墓)、<sup>(111)</sup>蚌殻、雞骨(廣西、貴田)、<sup>(112)</sup>Barbatia(エガヒの類)(紹興、漓渚)、<sup>(113)</sup>ブタの骨、魚骨(廣州、西村)、<sup>(114)</sup>蚌殻(北京、平谷)、<sup>(115)</sup>等。

以上のものとはまた全く別な肉の保存加工法としては臠がある。『釋名』釋飲食に

臠、臠也、藏肉於臠内、稍出用之也

と、即ち臠とは臠の意味である。肉を臠深いところにしまっておき、しばらくしてから出してこれを用ゐるものだ、とい

ふのである。どのやうに加工して貯藏するのか記載がない。『齊民要術』にはひねたブタの肉を大きい切身にして煮たものに酒と鹽を加へ、ラードをひたひたにしてかめの中に入れておくのを「臠」としてゐる。ラードは肉を外氣から遮斷する役を果すものと思はれる。ブタ肉で作ったコンビーフといふ所である。『釋名疏證補』には孫詒讓の説として『荀子』大略篇に曾子の弟子が食ひ残しの魚を「臠」にしておくことをすすめた話のあることを引く。漢以前からあった方法と知られる。

また『釋名』には臠の次に脬が記される。

脬、赴也、夏月赴疾作之、久則臭也

と、即ち脬とは赴といふ意味である。夏に大急ぎでこれを作る。時間が長くと臭くなる、といふ。脬は説文に旁光なり、とあり、膀胱のことである。畢沅は『疏證』に膀胱は食用にならないことに注意し、王先謙は『疏證補』に清時代に膀胱の中に肉と香料をつめ、乾燥させた食物があるのをこれに當ててゐる。脬は食物の名として膀胱そのもののはずは勿論ないし、あまりおくと臭くなるといふから、中に食物をつめたものと思はれる。或ひは王先謙のいふやうな類かもしれない。

次は肉類の料理法。まづ煮たり焼いたりしない食ひ方があった。脰と呼ばれるものである。今日中國では食はれないが、漢代には普通であり、種類も色々知られてゐる。まづ膾（刺身）。『史記』項羽本紀にある有名な鴻門の會の話で、樊噲が、乗り込んで來たのに對し

項王曰、賜之彘肩、則與一生彘肩、樊噲覆其盾於地、加彘肩上、拔劍切而啗之

とある。項王がブタの肩の肉をお出ししろ、といったのに對し、調理しないブタの肩の肉の塊が出される。樊噲は盾を地に伏せてまな板にし、劍を抜いて庖丁代りにしてこれを切つて食つた、とある。これは彘肩を膾にして食つたのである。



『史記會注考證』はこの條に『梁玉繩いはく、「生」の字は疑ふらくは誤ならん。彘肩は生食すべからず……孫侍郎曰く、蓋しことさらにこれをもってこれを試みしならん』と引く。しかしこれは漢時代に生肉を刺身にして食ったことを忘れた議論である。ここで『史記』の讀者が驚かねばならないのは、生で出されたといふことではなく、切つて刺身にしてない、大きな塊のままのブタ肉が進められたことに對してなのである。馬王堆一號墓の遣策に「豕肩一器」がある。この遣策の前後には牛、犬、羊の「肩」と載（載）（大きい切り身）が記されてゐる。<sup>(116)</sup>これらは「一器」と數へられ、漆器の皿に盛られたものと知られる。膾はその前に出て来るからこの「肩」は膾ではない。肉の大きい切り身と一緒に記されるから、生の肩の肉と思はれるが、これがどう切られてゐたかは兎も角として、ブタの肩の肉といったものが當り前に食卓に出される食物であつたことがこれによつても知られるのである。

前置が長くなつたが、膾は『説文』に

膾、細切肉也

と、即ち膾とは細かく切つた肉だ、といふ。『釋名』釋飲食には更にくはしく記す。

膾、會也、細切肉、令散分、其赤白異切之、已、乃會合和之也

と、即ち膾は會といふ意味である。肉を細かく切り、ばらばらに切り分ける。赤身と白い脂肪の所は別々に切る。切り終つたら會合せしめてまぜるのだ、といふのである。

膾は普通なますと訓ぜられるが、なますといふと切つた魚肉などを酢に漬けたものを指す。ここに記される膾には酢に漬けるといふ工程が記されないから、今の日本語でいへば刺身である。馬王堆一號墓の遣策には牛、羊、鹿、魚の膾が出てくる。<sup>(117)</sup>

膾の肉の刻み方について『禮記』内則の「肉腥、細者爲膾、大者爲軒」の條に鄭玄は注して

大切細切異名也、膾者必先軒之、所謂轟而切之也

と、即ち、大きく切ったものと細かく切ったものが夫々軒、膾と名稱を異にする。膾にするには必ずまづ「軒」に切ってから膾にこま切れにする。「轟而切之」といはれるのはこのことである、といふのである。上引の句は『禮記』少儀「牛羊與魚之脰、轟而切之爲膾」と出て來て、それについて鄭玄は注して

轟之言腩也、先霍葉切之、復報切之、則成膾

と、即ち、轟とは腩、つまり薄く切った肉といふ意味である。先づ豆の葉狀に牛羊や魚の肉を切り、それをもう一度報（素早く庖丁を動かすこと）切すると膾になる、といふのである。後漢時代にも膾が食はれていたから、切り方の説明も具體的である。

『禮記』内則に膾の類に肉を細かく刻んだ膾と大きく切った「軒」があるとするが、大きく切った方は『急就篇』に、「膾」と呼ばれてゐる。即ち「膾膾炙載各有形」と出てくるもので、顔師古は

膾、麤切生肉也、膾、細切生肉也

と、即ち膾はあらく切った生の肉で、膾は細かく切った生肉だ、と言つてゐる。膾はブツ切り、膾は糸づくりに近いものと考へられる。

『釋名』釋飲食にはまた「膾細切」がある。即ち

膾細切、細切豬羊馬肉、使如膾<sup>(18)</sup>

と、即ち膾細切はブタ、ヒツジ、ウマの肉を細かく切り、膾のやうにしたものだ、といふ。異なつた種類の肉の刺身の盛り合せといふのではなく、混ぜ合せたものと考へられる。漢にもあつたかどうか知らないが、各種の肉のミンチをミックスしたものが『禮記』内則に出てくる。老人用の御馳走であるが、

擣珍、取牛羊麋鹿麇之肉、必脈、每物與牛若一、捶反側之、去其餌、孰出之、去其𩇛、柔其肉

と、即ち擣珍を作るにはウシ、ヒツジ、シフザウ、シカ、キヨンの肉をとり、必ず脈(ロース)<sup>(19)</sup>を使ふ。どれも等量をとつてよくたたき、餌(すぢ)を除き、よくたたいたらこれを供する。その𩇛(膜狀のすぢ)をとり除いてその肉を柔らかくする、といふのである。ソーセージの作りかけのやうなものが、味はいかなものであらうか。

これらの膾を食ふ時、漢代にどのやうな調味料や藥味が使はれたかについて確かな同時代資料はないが、『禮記』内則に出てくるものは參考にならう。即ち

膾春用葱、秋用芥、豚春用韭、秋用蓼、脂用葱、膏用薤、三牲用藪、和用醯、獸用梅

と。即ち膾の藥味には春は葱(ネギ)、秋には芥(カラシ)を使ふ。豚(仔ブタ)には春には韭(ニラ)を使ひ、秋には蓼(タデ)を使ふ。脂には葱(ネギ)を使ひ、膏には薤(ラッキョウ)を使ふ。和(味をととのへる)には醯(酢)を使ひ、獸の場合には梅を使ふ、といふのである。ここの注に芥は芥の醬なり、といふ。芥以外でもこの一段に記される藥味類は、みな醬、即ちしほからとすを混ぜたもの(後述五八―六〇頁参照)と一緒に使はれたと見られる。さてここに記される「膾」が四二頁前引の『禮記』少儀に牛羊と魚で膾を作るといふ膾とすると、次の春にはニラ、秋にはタデを用ひるといふ仔ブタはどう料理したものか不明である。然し前後から考へてやはり膾にしたものと見られよう。ネギを用ひるといふ「脂」は、『釋名』に前引のごとく膾に刻んだ脂肪を混ぜてゐるから、これも生食したものだらうか。ラッキョウととり合せになつた膏の食ひ方は不明。三牲には藪を用ひ、といふ藪は鄭注に「煎茱萸なり」といふ。煎は前引のように火で乾かすこと。茱萸はサンセウの類。三牲といふと牛羊豕のことだが、これらの家畜の肉の刺身に藪を使ふ、と取ると最初の膾の藥味と矛盾する。『釋名』にブタ、ヒツジ、ウマの三種の肉を混ぜた膾が出て來たが、この「三牲」はそれと同類の膾ではないかと思はれる。味をととのへるのに醯(す)を使ふといふのは鄭玄の注によると家畜の肉の場合。梅を使ふといふ獸は野生の動物である。梅の干し

たものは馬王堆一號墓から竹のすに挟んだものが澤山出土してゐる。<sup>(120)</sup>

これらの内則の記載がいつの時代にあったものを記録したか明らかでない。然し長沙砂子塘前漢墓の副葬品の「檢」に記された食品が内則に記されるものとよく合ふものが大部分であることが注意されてゐる。<sup>(121)</sup> かういふ藥味類も大體同じものが漢代に使はれてゐたと想像して大過あるまい。

肉ではないが、生で食ふものに血があつた。『釋名』釋飲食に

血脂、以血作之、增其酢豉之味、使甚苦、以消酒

と、即ち、血脂は血でこれを作る。酢（酸っぱい飲物）と豉の味を利かせてうんと苦くし、酒を消す、といふ。豉、即ち漬なつとうの類は、後述のやうに漢時代には苦い味付をする調味料とされる。酒を消すといふのは酔ひをさますといふことであらうか。脂は『說文』には脂と書かれ、

脂、羊凝血也

と、即ち脂は羊の血の凝固したものだ、と。圖1の殺した動物を吊すスタンドの下に大きな鉢形の容器が置いてある。動物の血を承けるものと見られる。

他に生で食ふ肉料理として『禮記』内則に老人用の珍味、肉の酒づけがある。漬といはれ

漬、取牛肉、必新殺者、薄切之、必絕其理、湛諸美酒、期朝而食之、以醢若醢醢

と、即ち「漬」を作るには牛肉を使ふが、必ず殺したてのものをとる。薄く切り、その際必ず肉の繊維を絶ち切る方向に庖丁を使ふ。これを美酒に漬け、一日置いて食ふ。しほから若しくはすや梅を使った酸っぱい水で食べる、と。<sup>(122)</sup>

次は火を使った料理。肉類を使った料理として先づ羹（シチューないしスープ）があげられる。『釋名』釋飲食には

羹、汪也、汁汪郎也

と、即ち羹とは汪といふ意味である。汁が汪郎としてゐるのだ、と。汪郎は涙がとめどもなく流れる様である。羹はその材料にもよるが、身分の上下を問はず極く一般的な食物であつた。『禮記』内則に

羹食、自諸侯以下至庶人、無等

と、即ち羹の御飯は諸侯から庶人に至るまで等級がない、とある。羹といっても貧乏人の食物の代表のやうな藜羹（アカザの葉の吸物）といったものもあつた。『莊子』讓王篇に孔子が蔡陳の間で困窮し、七日間火食せず、「藜羹不糝」といふ話があるから、アカザの葉の汁には糝、即ちやはらかく炊いた飯を入れるといふのが通念であつたことが知られる。米の味のついたかういふ野草のスープも味のあるものだが、上等なものは勿論肉類を使つたものであつた。

祭祀で祖先に食べさせる食物の中のメイン・ディッシュともいふべき、鼎に入れられた食物も、犠牲として殺した家畜の肉その他を羹に調理したもので、鼎に入れた肉の羹は最も傳統的な肉料理であつた。例へば『儀禮』特性饋食禮に

羹の飪<sup>ニ</sup>へたるを鼎に實し……

といふやうに、『儀禮』では鼎の中に實す豕（ブタ）、魚、腊などは、鑊（なべ）で豫め羹に調理しておき、これを鼎に移してサーブすることになつてゐるごとくである。<sup>(123)</sup>

長沙馬王堆一號墓の遺策をみると、食物の始めに盛大に列擧されてゐるのは鼎に入れた羹の各種である。これによつて漢代の羹をうかがつて見よう。<sup>(124)</sup> 一一九號までの遺策は牛首醢羹に始まり、羊、鹿□、豕（ブタ）、豚（仔ブタ）、狗（仔イヌ）、鳧（カモ）、雉、雞の醢羹が各一鼎づつある。報告書には醢を醢と見、亏の音に従ふ字に「大」の意味がある所からこの醢羹を經典の大羹に當ててゐる。大羹は『禮記』樂記の「大羹不和」の注に

大羹、肉湑、不調以鹽菜

と、即ち大羹とは肉から取ったスープで、鹽や野菜で味つけしない、といふ。肉の味をなるべく純粹に味はうといふのである。鹽ぐらゐ少し入れたら美味しくなると思はれるが。なほ大羹に對して野菜や調味料を加へたものは鉶羹である。

『周禮』亨人の鄭注に

鉶羹、加鹽菜也

と、即ち鉶羹（植圖形のはちに入れた羹）は鹽、野菜を加へたものだ、と。

さきの遣策にもどつて、ここに出てくる羹に使はれた肉類で、豕（ブタ）と豚（仔ブタ）が使ひ分けられ、狗（仔イヌ）に對し、犬（イヌ）もこの遣策中に出てくる。カモの骨の入った土器の鼎が出土し、ここに記される「カモの醢羹が一鼎」といふのに當ると思はれる。牛の頭の羹など、もし本當に副葬されたのなら牛の頭骨が出て來るはずだが見當らない。出土した鼎の數はリストによりも少く、必ずしもリスト通り副葬されたわけではないのである。

遣策に次に列擧されるのは白羹の類で、「禮」の鉶羹に當る。牛白羹に始まり鹿肉鮑魚筍、鹿肉芋、小菽鹿脇、雞瓠菜、鱓、鮮鰓藕鮑の各白羹が各一鼎づつである。この白羹について報告書にはコメのことを經典で「白」といふことがあることに注意し、また『禮記』内則に

析稌犬羹兔羹、和糝不蓼<sup>(124)</sup>

と、即ち析稌（といだモチゴメの飯）にはイヌの羹とウサギの羹。糝を加へたら蓼を入れない、とあり、鄭注に

稌、稻也、凡羹齊宜五味之和、米屑之糝、蓼則不矣

と、即ち稌とはモチゴメである。凡そ羹の味つけには五種の味の和、米の粉の糝がよく合ふが、蓼は合はない、とあるのを引き、羹に穀類の粉をやはらかく炊い（て適當な大きさにし）たものを加へるものがあつたことによって、白羹のコメを加へた羹だと解釋してゐる。是と思はれる。これら白羹に使はれた材料のうち、鮑魚は前に記したごとくくさやの干物のや

うな干魚。芋はサトイモの類、小菽は小豆と同じ、出土した穀物中のアヅキと見てよからう。鹿脇はシカのバラ肉、瓠菜はユフガホの葉。昔食用にされた。『詩』小雅、魚藻之什、瓠葉「幡幡瓠葉、采之亨之」の毛傳に

幡幡瓠葉貌、庶人之菜也

と、即ち幡幡は瓠葉の形容で、これは庶人の食ふ野菜だ、といふ通りである。鱣はフナ、鰻は不明。藕は蓮根。さきの醃羹が土器の鼎に入れられたのに對し、この白羹は漆器の鼎に入れられたらしい。一六五號の遣策に「漆畫の木鼎七、皆蓋あり、羹を盛る」と記され、一〇〇號の漆鼎の中から蓮根の切ったのが出てゐる。

遣策で次に記されるのは巾羹の類である。狗（仔イヌ）の巾羹に始まり、雁（ガン）、鱣肉藕の巾羹が各一鼎づつ。巾については報告書にこれを羹と讀みかへたらよいのではないか、といひ、『爾雅』釋草に

齧、苦董

と、即ち齧は苦董のことだ、とあり、郭璞の注に

今董葵也、葉似柳、子如米、汧食之滑

と、即ち今（膏）の董葵である。葉は柳に似、種子は穀を除いた穀物のやうで、ゆでて食<sup>(127)</sup>べるとぬるっとした舌ざりがある、といふのを引く。『説文』には

董、艸也、根如薺、葉如細柳、烝食之甘……

と、即ち董は草の一種で根は薺（ナツナ）のごとく、葉は柳のやうで、蒸して食ふと甘いといふ。董菜は『辭海』に *Viola cerekunda*（ニョイスミレ）とする。これはゆでて食ってみると少し苦味と甘味があり、ぬるっとした舌ざりがある。苦董の名はこの苦味から來たものである。これは葉が圓い類だが、葉が柳のやうだといふのはタチスミレのやうに葉の細い類について言ったものと思はれる。『爾雅』前引の郝懿行の『義疏』にも引くやうに、『儀禮』公食大夫禮に

銅莖……皆有滑

と、即ち橢圓形のはち、銅に入れる羹の實の野菜には……を使ふが、どれにも「滑」が入る、とあり、鄭注に

滑、莖<sup>ケツ</sup>之屬

と、即ち滑とは莖や莖<sup>(128)</sup>の屬だ、といひ、『禮記』内則に

莖、莖……以滑之

と、即ち莖莖……は「滑」の味をつけるものだ、といはれてゐる。莖が羹の「滑」の味つけに使はれたことが知られる。さきの巾羹を莖羹とする解釋は妥當と思はれる。<sup>(129)</sup>

馬王堆一號墓遣策で次に出てくるのは逢羹である。牛、羊、<sup>(130)</sup>豕の逢羹が各一鼎づつ。逢羹の「逢」を報告書には「葑」と讀みかへてゐる。これはカブラである。逢羹はカブラ入りのスープといふことになる。

次は苦羹。牛苦羹と狗苦羹が一鼎づつ。報告書は「苦」を禮の古典に多く出てくる苦荼、苦菜にあててゐる。そしてこれを *Sonchus arvensis* L. (ハチデヤウナ) に當て、若い葉は苦味がなく、生で食へる、といふ。『辭海』には苦菜は *Sonchus oleraceus* (ハルノゲシ) に當てられてゐる。後者の若い葉はゆでて食つてみるとコーヒの苦味のやうな快い苦味を持つてゐる。

以上、馬王堆一號墓の遣策によつて、前漢時代の羹の具體的な種類の一セットを見ることができた。漢代には羹の類であるが、他に臠と呼ばれる類があつた。『釋名』釋飲食には

臠、蒿也、香氣蒿々也

と、即ち(肉の羹である)臠は蒿といふ意味で、よい香りが蒿々(ほかほか)と立ちのぼるといふことだ、と説明されてゐる。

『楚辭』招魂の「露雞臠臠」の王逸注には

有菜曰羹、無菜曰臠



と、即ち野菜を加へたスープを羹といひ、それを加へないのを臠といふ、といふのである。この臠は『釋名』の臠と同じものだが、野菜を入れない肉だけのスープといふときの大羹と近いものとも見られるが、後に引く『儀禮』聘禮の條を見ると、臠は羹とは別に、珍味的なものとしてそへられてゐる。味の濃厚なスープと考へられる。『御覽』八五〇引の『風俗通』に

今宴飲大會、皆先黍臠

と、即ち、今日（後漢時代）盛大に宴會をして酒を飲む場合、必ずモチキビ入りの臠が出る、といふ。漢代にはポピュラーな御馳走となつてゐたことが知られる。

先にもどつて、馬王堆一號墓遺策の鼎に盛られた羹の品數は、醯羹が九、白羹が七、巾羹と逢羹が各三、苦羹が二で計二四種であつた。『儀禮』聘禮で他國の使者が來訪した時に接待されるのは一二種類となつてゐる。即ち

饗、飪一牢、鼎九……牛、羊、豕、魚、腊、腸胃同鼎、膚、鮮魚、鮮腊、設局鼎、臠、臠、臠、蓋、陪牛羊豕

とある。饗は料理した食物。飪は火で煮たきした食物。膚は注に豕肉なりといふが、豕はブタの腹の皮のついた肉(註)とみた方がよからう。また陪鼎について注に

陪鼎、三牲臠、臠臠臠陪之、庶羞加也

と、即ち陪鼎とは牛と羊と豕の臠で、臠、臠、臠、即ち夫々牛、羊、豕の臠をこれにそへるのは、諸々の珍味を加へるのである、と説明される。すると前引の條はかういふことである。

調理した食物のうち、煮たきした食物は鼎九個に入れる。各鼎にウシ、ヒツジ、ブタ、魚、干し肉、腸と胃、ブタの腹の肉、野生のものを獲つて來た魚、野生の動物の干し肉の計九鼎で、鼎の耳に通す持ち運び用の棒とおほひを設けておく。ウシとヒツジとブタの濃いスープの鼎には蓋をし、夫々ウシとヒツジとブタの鼎のわきにそへる。

といふことになる。これだけを讀めば、一見豪勢なやうな印象を受けないでもない。然し前に見た馬王堆一號墓の羹の記述が具體的かつ種類の變化に富み、いかにも美味しさうであるのと比べると、何とまた抽象的で形ばかりの記述であるとか。いはば香りと味と色彩の豊かな現實の御馳走と、それが死者に供へられ、何百年かたった後考古學者によって掘り出され、陶製の容器と肉についていた苦干の骨だけになった有様、といふ程の違ひが感じられよう。「禮」といふ形で残存する周時代の制度、生活と、同時代に實際にあったものとの相違はかくのごときものと見られる。

次に肉類の料理で種類も多く、ポピュラーなものは焼き肉、「炙<sup>シヤ</sup>」である。『釋名』釋飲食に

炙<sup>シヤ</sup>、炙也、炙於火上也

と、炙とは炙といふ意味である。火の上で炙するのである、といふ。火の上で炙するとはどうすることか。『釋名』には後に「釜炙」が出てくる所をみると、ただ炙といふ時は例へばフライパンといった類のものを使はず、直接火の上であることと思はれる。『禮記』禮運の「以炙」の注に

貫之火上

と、即ちこれを火の上に貫す、とある。これは貫くといふから串焼きである。嘉峪關壁畫墓で三叉の串に小塊を通して主人にさし出す人物が畫かれてゐる(圖4上)。またこのやうな三叉の串は料理の光景を表はした中にも、他の調理道具と一緒に吊されてゐる(圖4下)。<sup>(132)</sup> 炙を作る時の焼き串に違ひない。

馬王堆一號墓の遣策には多種の炙が出てくる。即ち、牛、牛脇(牛のバラ肉)、牛乘(牛肉の不明な部分)、犬の脇、犬の肝、豕、鹿、雞の八種類の炙が筭に一ぱいつつリスト・アップされてゐる。<sup>(133)</sup> 『釋名』釋飲食にも多くの種類の炙が記される。即ち

脯炙、以錫蜜鼓汁淹之、脯々然也



圖4 炙とその焼串 嘉峪關新城壁畫墓

と。脯(干し肉)の炙は、餒(かたい水飴)、蜂蜜、漬なっとうを混ぜたたれに脯をつけておいて作るが、脯々然としてゐる、といふのである。今日の焼とりを焼くのと同じやうなにはひがただよかったことであらう。脯炙に限らず、大體炙はたれや鹽をつけて焼き、味付けのしてあったものであることは『儀禮』公食大夫禮に

凡炙、無醬

と、即ち凡そ炙にはし、ほから、とすの混ぜたものはそへない、とあり、鄭注に

已有鹹和

と、即ちすでに鹽からい味つけがあるからだ、と言ふことから知られる。

『釋名』にはつづいて

釜炙、於釜汁中、和熟之也

と、即ち釜(口のすばまった茶釜形のかま)の汁の中でまぜながら調理する、といふ。炙といふからには汁を多くして煮るのではなく、煮ころがしたものと思はれる。また『釋名』には

脂炙、脂、銜也、細切肉、和以薑椒鹽豉、已、乃以肉銜裏其表、而炙之也<sup>(134)</sup>

と、即ち、脂炙の脂は銜の意味である。肉を細かく切り、シャウガ、サンセウ、鹽、漬なっとうを混ぜ、で

きたら肉でその外を銜裏し、これを串焼きにするのだ、といふ。肉で包む場合、當然適當な大きさに小分けしたであらう。『釋名』には次に貊炙がある。

貊炙、全體炙之、各自以刀割、出於胡貊之爲也

と、即ち、貊炙は動物を丸のまま炙し、各自がナイフで切りとる。胡、貊等東北邊境の民族のやり方に由來するもの、といふのである。炙といふからたれをつけて丸焼きにしたものと考へられる。

丸のまま焼くものでは「炮」があつた。表一に示したやうに、洛陽出土の明器の内容を記した文字に「炮豚」があり、馬王堆一號墓の遣策に「脛勺」とある勺も炮と釋されてゐる。<sup>(135)</sup> また『楚辭』招魂に地上世界の御馳走を並べた中に「濡豚炮羔」がある。炮については『禮記』禮運の「以炮」の鄭注に

裏焼之也

と、即ちつつんで焼いたものだ、とあり、また『禮記』内則の「塗之以謹塗、炮之」の鄭注に

炮者以塗燒之爲名也……謹當爲墐、聲之誤也、墐塗有穰草也

と、即ち炮とは塗(泥)で包んで焼く所から命名されたのである……謹は墐と書くべきである。音が同じ所から誤つたのである。墐塗にはすさが入れてある、といふのである。今日の中國料理でアヒルを丸のまま泥で塗り固めてとろ火で焼くのと同一方法である。<sup>(136)</sup>

泥を使はず、容器に入れて蒸し焼にするのも炮と呼ばれた。段玉裁は『說文』の炮字の注に服虔の『通俗文』に

燥煮曰魚

と、即ち水氣なしで煮るのを魚といふ、とある魚も炮と同じ語だといつてゐる。

なほ炮には『説文』に

炮、毛炙之也

と、即ち炮とは毛のついたまま動物を火の上であぶり焼きすることだ、といふ。これは右に記した蒸し焼とは別の調理法である。

『禮記』禮運には人間の文化が進んで來て食物を料理するやうになったことを記して

以炮以燔、以亨以炙

と、即ちもって炮し、もって燔し、もって亨し、もって炙す、といふ。ここに燔といふものが出てくるが、鄭注に

加於火上

と、即ち火の上に加へるのだ、といふ。火の上で直に焼くことである。これと炙とはどこが違ふのであらうか。『説文』には焼いた肉の意味の燔を繇に作り、

繇、宗廟火孰肉……春秋傳曰、天子有事繇焉、以饋同姓諸侯

と、即ち、繇とは宗廟用の火で調理した肉である……春秋の傳に天子は大きな行事があると繇を作り、同姓の諸侯におくる、といふ。炙が小さな肉切れを焼いたものであるに對し、これは宗廟の祭りで俎の上にのせたものであるから、大きな肉塊のまま焼いたものと考へられる。洛陽舊城西北の前漢壁畫墓後壁の壁畫で毛むくじやらの強さうな男が戟の先に人の前腕程の大きさの肉塊を突き刺し、方形の爐の炭火にかざして焼いてゐる圖がある。<sup>(138)</sup>これなどは繇を作つてゐる所と見られよう。

火を使った肉類の調理法として前引の『禮記』禮運に列舉された四種の中にはあと煮物がある。「もって亨す」といふもので、鄭玄は注に

煮之鑊也

と、即ちこれを鑊（なべ）で煮るのだ、といふ。これは漢時代には濡、臠などの語で呼ばれた。<sup>(139)</sup> すぐ次に引く『禮記』内則の注に鄭玄は

凡濡謂亨之以汁和也

と、即ち凡そ濡とは煮て煮汁と一緒に混ぜておくものだ、と。

濡は羹とか膾、炙ほどには好まれなかったらしく、長沙馬王堆一號墓の遺策にも「牛脣<sup>(140)</sup>（牛肉の部分名らしいが不明）、脂（脂肪）、臠（不明）の濡一器」と盛り合せて一皿出てくるだけで羹、膾、炙等の多種類なのと比べものにならない。『禮記』内則に若干種が出てくるので参考に引いておく。

濡豚、包苦實蓼、濡雞、醢醬實蓼、濡魚、卵醬實蓼、濡鼈、醢醬實蓼<sup>(141)</sup>

と。鄭注によって譯すとかうである。仔ブタの丸煮は、臭ひ消しに苦（茶の葉）で包み、腹にタデをつめて作る。雞の丸煮はすとし、ほからで味付けし、タデを腹につめて作る。魚の丸煮は魚の卵で作ったし、ほからとすで味付けし、タデを腹につめて作る。スポンの丸煮はすとし、ほからで味付けし、タデを腹につめて作る、と。

肉類をゆでたものも作られた。馬王堆一號墓の遺策には「牛濯胃」など、濯の語が出てくる。この濯を報告書には『說文』の濯に讀みかへてゐる。『說文』には

濯、内肉及菜湯中、薄出之

と、即ち肉および野菜を湯の中に入れ、大急ぎで引き上げることだ、と。<sup>(142)</sup> 煮くたらがさずにさつとゆでることである。馬王堆一號墓の遺策には前引の「牛の濯した胃」のほか「牛の濯した脾（脾臓）、含（舌）、心（心臓）、肺（肺臓）」「濯した豚（仔

「濯した雞」が擧げられてゐる。

魚や鳥を蒸すことも漢代に行はれたと思はれる。『楚辭』大招に「炙鵠烝鳧」があり、『禮記』内則に「魴鱖烝」が出てくる。

なほ古代中國の料理をみると、北魏の『齊民要術』に至っても、いためもの(炒)、揚げもの(炸)が極めて少いことにつき篠田氏は戦國から漢時代、鐵が農具、兵器には使はれても臺所用具には十分出廻らず、そのためそのやうな料理が出来なかつたのだと解釋してゐる。

### 三 野菜、香辛料

漢代の野菜關係の資料は長沙馬王堆一號墓からまとまって出てゐる。前章で引いた羹の實としては次のものがあつた(見出しの下の括弧内の數字は遺策の番號)。

筍(一二號)——たけのこと

芋(二三號)——サトイモの類。長沙砂子塘前漢墓の檢にも出てくる。<sup>(14)</sup>

瓠菜(二五號)——ユフガホの葉。ユフガホは勿論葉を食ふだけでなく、實を干瓢にして食つた。『釋名』釋飲食に

瓠蓄、皮瓠以爲脯、蓄積以待冬月、時用之也

と、即ち瓠蓄は瓠の皮をむいて干物にし、貯藏しておいて冬を待ち、時々これを使ふのだ、とある。我國現代の干瓢のやうなものと考へられてゐる。<sup>(15)</sup>

禺(藕)(一七、二二號)——蓮根

巾(葷)(二八一〇號)——スミレの葉

逢、封(葷)(二三一二六號)——カブラ

苦(二七一九號)——苦菜、即ちハチヂャウナまたはハルノノゲシ

また菹、即ちピクルクスの材料として次のものがあつた。

囊荷(囊荷)(二五四號)——メウガ

筍(二五五號)——たけのこ

瓜(二五六號)——何かの種類のウリ

また遺策に挙げられた種子として次のものが出てくる。

葵種(二四八號)——フエアフヒ。出土した種子に (*Malva verticillata* L. フエアフヒ) がある。<sup>(146)</sup>

頼種(二四九號)——不明。報告書には頼と讀む。これだとヨモギである。さうすると「頼種」はヨモギの種子といふこと

になる。しかしヨモギは種子を播く必要のない植物であるから、この讀みかたは適切でない。

菟種(二五〇號)——葱(ネギ)と釋される。それでよからう。

他に發掘された種子として

カラシナ (*Brassica ceruua* Hemsl.) がある、

馬王堆一號墓出土の香辛料としては

シャウガ (*Zingiber officinale* Rosc.)

高良姜 (ハナメウガの類 *Alpinia officinarum* Hance)

桂 (ニクケイの類 *Cinnamomum chekiangense* Nakai)



花椒 (*Zanthoxylum armatum* DC. 即ち *Z. planispinum* Sieb. et Zucc.)  
がある。<sup>(147)</sup>

他に前章に出て来た加工品や料理に使はれた野菜に

韭——ニラ

薤——ラッキョウ

があり、また香辛料として

蓼——タデ

藪——茱萸を火で乾燥させたもの

が出て来た。茱萸は *Evodia danielii* Hemsl.<sup>(148)</sup> 茱萸の實は樂浪王肝墓の出土遺物中に検出されてゐる。<sup>(149)</sup>

前章には引かなかったが、『禮記』内則にはほかに

薺——シソの類

が出てくる。「魴鱖炙、雛焼、雉、薺無蓼」の注に

薺、蘇荏之屬

と、即ち薺とはシソ、エゴマの屬だ、といふものである。

野菜は羹の實や藥味として使はれるほか、さつと湯がいたり、蒸したりして食ふ食ひ方もあった。先に巾羹の所で引いたやうに、韮をさつと湯がいたり、蒸したりして食ってゐる。また『釋名』釋飲食に

生淪葱薤曰兌、言其柔滑、兌々然也

と、即ち葱(ネギ)や薤(ラッキョウ)の葉<sup>(150)</sup>をさつとゆでたものを兌といふ。そのやはらかくてぬるつとした舌ざはりのある

こと、允允然としてゐるといふ意味である、と。今日のおしたしかめたのやうに調味料と共に食はれたことであらう。『詩經』には野草を採るテーマが多いが、漢時代にも多少とも同様に食用にされたと考へられる。漢代にどの程度どのような種類が利用されたかについてはこの度は十分材料を集める餘裕がなかった。

#### 四 調味料

長沙馬王堆一號墓の遣策では九〇一一一號に鮓(鮓)、脂(鮓)、醬といったしほからの類、楊(楊)、枝(枝)が一まとめに、また一〇三一一〇六號に醢(不明)、鹽、盜(盜)、醬が一まとめに、調味料の類が合計二群に分けてリストアップされてゐる。また洛陽の明器の内容を記した文字には表に示したごとく鹽、豉、醢、醢、將(醬)、糒(糒)が出てくる。漢代の主要な調味料はこの邊のところにつくされる。このうち、しほからの類と齋とは第二章に記したのでくり返さない。また鹽についても解説は必要なからう。

漢代の調味料でどういふものをいふか一番わかり難いのは醬である。漢代に「醬」の語には大體三つの意味があった。第一は醢の類を指す意味である。『説文』に醢の類である鮓が醬の語で説明されてゐることは先に三九頁に引いたごとくである。『齊民要術』に調味料として醬の製法が出てゐるが、豆や肉、魚などを原料に、鹽、麴、香辛料を加へて作るもので、豆で作ったものは日本の醬油のもろみのやうなものと考へられてをり、魚、肉を使ったものは三八頁に引いた『釋名』の醢の作り方と基本的に同じである。漢代のこの醢に近いものを指す醬の用語の傳統が北魏につづいたものと考へられよう。

これと同じものを指すと思はれる「醬」の語は『儀禮』の鄭注にも出てくる。即ち『儀禮』士昏禮に「饌于房中醢醬二豆」とあり、注に鄭玄は

醃醬者、以醃和醬、生人尙褻味

と、即ち醃醬とは醃を醬に混ぜたもので、生きた人間は二重に重なった味を尙ぶ、といふ。醃と醬を混ぜる、といふのだから、この場合の醬は混合したものでないそれだけで獨立した食品と考へられてゐることが知られる。醃醬といふものが古典だけに出てくるものでなく、漢代にもその名のものがあつたことは『史記』貨殖列傳に「醃醬千瓊」とあり、前後の記載の體例からみてこの「醃醬」は一つのものであることから知られる。すると醃醬が醃と醬を混ぜたものだ、といふ鄭玄の解釋も恐らく當時の現實生活の知識に基づくものであることが推測される。

一方、この醃醬はまたただ醬ともいはれた。これが第二の「醬」の用法である。『周禮』醃人に醃人が齊（蘘）、菹、醃醬を扱ふことを記した條の注に鄭玄は

齊、菹、醬屬醃人者、皆須醃成味

と、即ち齊（蘘）、菹（マリネの類）と醬が醃人の所管になつてゐるのは、これらがみな醃を加へて始めてその特有の味になるからだ、といふ。本文の醃醬をただ「醬」と言つてゐるのである。

醬はまた第三に醃（す）を混ぜて作つたマリネの類や醃を總稱する語にも使はれた。即ち『周禮』膳夫に「醬用百有二十簋」とあり、鄭玄は注に

醬謂醃醃

と、即ち醬は醃醃をいふ、と。これは醬とは醃と醃とを引くるめた稱だ、といふ解説である。ここに醬百二十簋といふのは、醃人の呈供する醃の類六十簋と醃人の呈供する齊（蘘）、菹等の醃物六十簋を合計したのが膳夫のこの百二十簋だ、といふ解釋なのであるが、これが古典の解釋から出ただけのものか、漢代に現實にさういふ「醬」の使ひ方があつたのかは明らかでない。

漢代の醬として問題になるのは第一、第二の意味であらう。醃の一種である醬が醃と混ぜて醃醬として使はれ、その醃醬が略して醬と呼ばれるとなると、漢代の醬といふものは次のやうに考へられるのではなからうか。即ち醬は醃の類の中で醃と混ぜて醃醬として使はれることの多い類であり、故に醃醬はまた單に醬とも稱されることがあった、と。これが具體的にどういふ種類の醃であつたかについては、今のところ決めることはできない。

『釋名』釋飲食には醬の類として醃トッといふものがある。即ち

醃、投也、味相投成也

と、即ち醃とは投といふ意味で、味が互ひに投成するといふ意味だ、といふのである。然しこれでは何を原料にしてどう作つたものかわからない。『說文』で醃をみると

醃、醬醃也

といひ、醬のところには

醬、醬醃、榆醬也

と、即ち醬は醬醃で榆(ニレ)の醬だ、といふ。『齊民要術』の作り方ではニレの種を粉にして清酒と共に醬と混ぜ、一月ほど置いたものである。漢のものはどうして作つたか明らかでない。

醬に混ぜたといふ醃であるが、『說文』皿部には

醃、酸也、作醃イッ呂イッ酒……

と、即ち醃は酸である。醃を作るには醃イッをもつてし、酒をもつてする、と。醃は『說文』鬲部に醃の省體だといふ。そこ

には嚮なり、と、即ちかゆだ、といふ。かゆで作るといふと、これを乳酸醱酵させたものと思はれる。また酒で作るといふ方は酒の酸っぱくなったものである。かういふ類が醃といはれたすである。

次は豉であるが『説文』には枝と書き、

枝、配鹽幽朮也……豉、俗枝从豆

と、即ち枝とはマメに鹽を混ぜ、暗いところにかこつておいたものだ……豉は俗に枝の字を「豆」に従つて作る、といふのである。麴は別に混ぜず、自然にカビの生ずるのを待つらしい。漬なつとうの類である。段玉裁が『説文』の注に引くごとく、『楚辭』招魂「大苦鹹酸」の王逸の注に

大苦、豉也

と、即ち大苦とは豉のことだ、という。後漢の王逸の頃の豉が苦味の強いものであったことが知られる。

前引招魂の「大苦鹹酸」のつづきに「辛甘行些」とあり、苦味、鹽からさ、酸っぱさ、ぴりつとした辛さと共に甘さが加はつて五味がそろふ。王逸注には

甘謂飴蜜也

と、即ち甘とはあめと蜂蜜だ、といふ。このあめや蜂蜜は前章までに出てきた炙のたれの味付その他に使はれてゐたものである。馬王堆一號墓の遣策に楊(饒)が調味料的な食品と並んでリスト・アップされてゐたことはこの章の最初に引いた通りである。

右の王逸の注に出て來た飴は『説文』に

飴、米麴煎也

と、即ち飴とは穀物のもやしに火力を加えて水分を飛ばしたものだ、といふ。麥芽で作る水あめと同じ方法で穀物の澱粉を糖化して煮つめたものである。『釋名』釋飲食には

飴、小弱於錫、形怡怡然也

と、即ち飴は錫よりも少し弱く、形が怡々（和順な様）としてゐる、といふのである。水あめの少しやはらか目のものと思はれる。ここに出て来る錫は『釋名』に

錫、洋也、煮米消爛、洋々然也

と、即ち穀を除いた穀物を煮てぐたぐたにしたもので、洋々然としてゐる、といふ。煮ただけではあめにならない。麥芽の類を入れる工程を省いて記したものである。『釋名』によるとこの方が飴より堅いといふことになる。長沙馬王堆一號墓の遺策には「孝楊（錫）一資」とあり、報告書にこの「孝錫」の「孝」は「肢」で、べっとりとねばるあめと解してゐる。<sup>(154)</sup> かたいとはいへ資、即ち印紋硬陶のかめに入っているのだから水あめである。

『釋名』釋飲食にはまた

舗、哺也、如錫而濁、可哺也

と。舗とは哺という意味である。錫のごとくであるが濁ってをり、哺しうるものだ、といふ。濁っていて口でむしゃむしゃ食へる、といふと、澱粉質の入っているあめであるらうか。

また『方言』一三の「錫謂之餹餹」の注に郭璞は

即乾飴也

と、即ち水氣のない乾いた飴（水あめ）だといふ。柴太郎のあめのやうに固めたものといふ解釋である。長沙馬王堆一號墓

の遺策に「唐一筥」とあり、この唐は筥につけられた木のつけ札に「糖筥」とある糖に當てられてゐる。<sup>(155)</sup>これは筥、即ち竹を編んだバスケットに入れられてゐるのだから固形のためで、右の乾飴に當することは疑ひない。飴でなく糖と書かれてゐる。またこの糖は菓子類と一緒にリスト・アップされてゐる。『詩』周頌、臣工之什「奏簫備舉」の鄭箋に簫について

今賣飴者所吹也

と、即ち簫は今（後漢）の飴を賣る者の吹くものだ、といふ。後漢は代に飴賣りがゐたことが知られるが、この「飴」が固い水あめの方か固形のための方かはわからない。勿論調味料としてでなく、菓子としてのため、<sup>(156)</sup>には違ひないが。

他に馬王堆一號墓の遺策に穀類と一緒に「鞠一石」があり、報告に鞠を麴と釋してゐる。<sup>(156)</sup>是と思はれる。また表にみるとく洛陽出土の漢代明器の内容を書いた文字に「麴」「大麥麴」「小麥麴」等の麴、それに糜（麥芽）が出てくる。そのまま調味料等として使へるものではないが、醃、酒、飴などを作るかういった原料もまともな食生活を送るための必需品と考えられてゐたことが知られる。

以上が漢代の調味料のあらましであるが、調理用の植物油はまだその存在が檢知されない。

## 五 果物、ナツツ

### (1) 種類

漢代の果物關係の同時資料としては長沙馬王堆一號墓と長沙砂子塘前漢墓のものがまとまつてゐる。前者の遺策には次のものが出てくる。<sup>(157)</sup> 括弧内は遺策の番號。

棘（棗）（二三號）——三四七號の竹筥にナツメが入つてゐたのに當てられる。このナツメは大棗（*Zizyphus jujuba* Mill.

var. *internis* (Bunge) Rehd.) 即ち普通のナツメに同定されてゐる。

梨(二三四號)——三五三號の筈にナシが入つてゐたのに當てられる。このナシは砂梨(*Eryus pyrifolia* Nakai)に同定される。

現在揚子江以南に分布する種類で日本の二〇世紀のもとの類だといふ。<sup>(158)</sup>

楸(二三五號)——報告には菓(ニハウメ)に讀みかへる。

梅(梅)(二三六、一三八、一三九號)——四六〇號の筈、竹のす、二二九號のかめ、等から梅が出てゐるのに當てられる。この

梅は *Prunus mume* (Sieb.) Sieb. et Zucc. (ウメ)に同定されてゐる。

楊梅(楊梅)(一三九號)——一三三號のかめより楊梅が出てゐる。これは *Myrica rubra* Sieb. et Zucc. (ヤマモモ)に同定

されてゐる。

長沙砂子塘の前漢墓出土の食料の副葬品につけられた「檢」の文字に次のものが出てくる。<sup>(159)</sup> 括弧内は檢の番號。

梨(梨)(一九號)

楊梅(楊梅)(一八號)——墓からヤマモモの種子が出土した。

李(一八號)——スモモ

枇(枇杷)(二三號)——墓からビハの種子が出土した。

黃甘橘(二五號)——墓の中から廣柑の皮と種子が出土した。廣柑は甜橙(*Citrus sinensis* Osbeck)のこと。<sup>(160)</sup>

杏(?) (二八號)

菱(一五號)——『説文』に

菱、菱也

と、即ち菱とは菱のことだ、といひまた



菱、芰也……楚謂之芰、秦謂之薺

と、即ち菱とは芰のことである……楚ではこれを芰といひ、秦ではこれを薺といふ、と。芰はヒシに對する楚の言葉といはれるが、その通り楚で芰の語が使はれてゐるわけである。

栗（二六號）——墓から板栗が出土した。板栗とは天津甘栗として知られる中國種<sup>(161)</sup>の栗。

右のほか一七、二〇號の木偏の字も果實とされるが定かでない。

右に引いた長沙の發掘品のほかにも、漢墓から果物の種子やナッツ類の出土の報告が幾つか知られる。左にこれを引く。

太棗、毛桃、櫻桃——樂浪王盱墓<sup>(162)</sup>

梅、楊梅、橄欖、人面子——廣州龍生岡四三號墓<sup>(163)</sup>

橄欖（烏欖と生欖二種）、梅、酸棗——廣州皇帝岡漢墓<sup>(164)</sup>

甜瓜子——雲夢前漢墓<sup>(165)</sup>

栗、棗、杏子——海州前漢霍賀墓<sup>(166)</sup>

これらのうち、橄欖はオリヅではなく、華南に産するナッツの一種、人面子も華南産のナッツ、甜瓜子はマクワウリ。その種子は長沙馬王堆一號墓の被葬者の腹の中からも多數發見されてゐる。<sup>(167)</sup>

以上の他にも漢代に食用にされた果物、ナッツ類があつたと思はれる。『禮記』内則に君主の御馳走に使ふその類として

菱、楨、棗、栗、榛、柿、桃、李、梅、杏、楂、梨

が擧げられてゐるが、今までに出てこなかったものに楨（ケレボナシ）、榛（ハーゼルナット）、柿（カキ）、楂（ボケの實）がある。これらも漢代に利用されたと思はれる。

(2) 加工

『釋名』釋飲食に果物の加工品、保存法が出てくる。まづ桃諸。

桃諸、藏桃也、諸、儲也、藏以爲儲待給、冬月用之

と、即ち桃諸とは貯藏した桃である。桃諸の諸は儲の意味である。貯藏して儲へとなして供給の時を待ち、冬の月にこれを用ゐる、と。どういふ方法で貯藏するのかはここに記されない。『禮記』内則の「飲……濫」の注「以諸和水」の諸について『經典釋文』に

乾桃乾梅皆曰諸

と、即ち干した桃、干した梅をいづれも諸といふ、といふ。後の飲物の章に引く桃濫をこれで作るのである。『釋文』にいふ干した梅は長沙馬王堆一號墓の遣策に「脯梅(梅)一筍」があり、報告書にこれに當るものとして四六〇號の竹筍の中に梅の種子がのこり、傍に「脯梅(梅)」と書いた木のつけ札があったのが引かれる。<sup>(183)</sup>この脯梅は確かに梅の干したものの、「諸」であらう。他に馬王堆一號墓遣策で糗(煎った米や麥)の類と一緒に「棘(棗)糗一筍」と出てくる棗も恐らく生でなく干したナツメと思はれる。また奈(リンゴの類)の果肉を干したものに奈脯がある。『釋名』釋飲食に

奈脯、切奈暴乾之如脯也

と、即ち奈脯は奈を切り、日に乾かすこと脯(干肉)のごときものだ、と。また奈油といふものも記される。

奈油、搗奈實、和、以塗繪上、燥而發之、形似油也

と、即ち奈油は奈の實を搗いてつぶし、何かと調合し絹の裂の上に塗りつけ、火で乾かしてはがす。その形が油に似てゐるのである、と。山楂子の果肉を薄く板狀に干した菓子<sup>(184)</sup>が今日あるが、その類のやうである。形が油に似るといふ點はよ

くわからないが。

## 六 飲物、酒

### (1) 飲物

飲物の基本的なものに水があった。『禮記』内則の「飲」即ち飲物の中にも「水」が挙げられ、表に示したやうに洛陽漢墓副葬品のかめに「水」の文字が出てくる。現代中國ではただの水は飲まない風習であるが、昔は然るべき身分の人達の飲物になってゐたのである。また白湯も飲物に數へられてゐる。『釋名』釋飲食に漿、酪等の飲物に混つて

湯、熱湯々也

と、即ち湯とは熱くて湯々としてゐるといふ意味だ、とある。白湯である。

洛陽漢墓副葬品の壺の文字にまた「𩚑」がある(表二)。𩚑は涼と讀めよう。『周禮』漿人「漿人掌共王之六飲……」の注に

鄭司農云、涼以水和酒也、玄謂、涼今寒粥也、若糗飯雜水也

と、即ち鄭司農はいふ。涼とは水を酒に混ぜたものである、と。鄭玄はおもへらく、涼は今日の寒粥で、煎った穀物(ないしその粉)を水に混ぜたやうなものだ、といふ。明器の文字を涼と釋すると、後漢時代ごろ洛陽にその名の飲物があったことになるのであるが、鄭衆と鄭玄の意見が岐れてゐるのは不審である。

『周禮』酒正に四飲の一に醕があり、鄭注に

醕、今之粥

と、即ち醃は今日の（後漢の）粥だ、といふ。『釋名』釋飲食では糜、粥は羹、臠の次、漿、湯、酪の手前に記されてゐる。鄭玄が『周禮』の四飲の一の醃を粥をもって解してゐること及び『釋名』中の粥の位置からみて、後漢時代の粥と糜は飲物であつたと考へられる。さきの涼は寒粥だといふ寒粥も冷たいままで作れる粥で、やはり確かに飲物だったのである。

糜、粥について『釋名』には

糜、煮米使糜爛也

と、即ち糜とは穀を除いた穀物を煮てぐたぐたにしたものである、と。また

粥、濁於糜、粥々然<sup>シユウ</sup>

と、即ち粥は糜よりも濃く、粥々然（へなへなと弱々しい）ものである、と。濃い薄いの差はあつても、おも湯の類と考へられる。

漢時代ごろ、酸っぱい飲物が好まれた。果物を使ふものに桃濫といふものが知られる。『釋名』釋飲食に

桃濫、水漬而藏之、其味濫々然酢也

と、桃濫は桃を水に漬けて藏っておいたもので、その味は濫々として酸っぱい、<sup>(169)</sup>といふのである。これについて畢沅は『疏證』に『禮記』内則の「飲」の條に出てくる濫に注して鄭玄が

以諸和水也……紀莒之間、名諸爲濫

と、即ち、「諸」に水に加へたものだ……紀莒の間では「諸」を名づけて濫となす、といふのを引く。「諸」は果物の章で引いたやうに干した桃や梅のことである。これを水に漬けておいた酸っぱい飲物が濫である。

なほ『禮記』内則には濫の手前に醃<sup>オウ</sup>があり、注に

梅漿

と、即ち梅の漿なり、といふ。濫が干した梅を使ったものとする、この梅の漿といふのは生の梅を使ふのでであらうか。

酸っぱい飲物に載漿カクがあった。『周禮』酒正「辨四飲之物……三曰漿」の注に鄭玄は

漿、今之載漿也

と、即ち漿とは今日の（後漢の）載漿のことだ、といふ。『説文』で載のところをみると

載、酢漿也

と、即ち載とはすっぱい漿だ、とある。酸っぱい飲物といっても何から作ったものか。『周禮』前引の疏には

載之言載、米汁相載

と、即ち載の意味は載で、米と汁があひ載してゐるのだ、といふ。この「載」の語の意味はよくわからないが、米（穀を除いた穀物）の汁を使ふといふのだから澱粉質のものを水に漬けておき、乳酸醱酵させてすっぱい味を出したものと知られる。乳酸醱酵の他にいろいろ雑醱酵が起って不快な臭ひを發するといふ。<sup>(10)</sup>くさやの干物とか、或種のチーズなど、不快な臭ひと感ずるかどうかは好みの問題であらう。

酸っぱい飲物はまたミルクからも作られた。『禮記』雜記の「食鹽酪可也」の注に

酪、酢載也

といふ。酪はすっぱい載の一種だ、といふのである。『釋名』釋飲食には

酪、澤也、乳汁所作、使人肥澤也

と、即ち酪とは澤といふ意味である。乳で作ったもので人を肥ってつやつや（澤）とさせるものだ、といふ。ミルクで作ったもので、酸乳、つまりヨーグルトを放っておいて酸っぱくしたものである。主として何の乳が使はれたかは明らかでない

い。

漢時代馬乳の酸乳（馬乳酒）も飲用されてゐる。『漢書』百官公卿表、上、太僕の條に

武帝太初元年、更名家馬爲桐馬

と、即ち武帝の太初元年に家馬といふ官の名を桐馬とかへた、とある。その注に後漢の應劭は

主乳馬、取其汁桐治之、味酢可飲、因以名官也

と、即ち子持ちの馬を主り、その乳を取ってこれを桐して處置を加へる。味は酸っぱく飲用になる。因って桐馬と官の名にしたのだ、と。桐は『説文』に

桐、推引也……漢有桐馬官、作馬酒

と、即ち桐とは推したり手前に引いたりすることである……漢に桐馬の官があつて馬酒を作る、と。この揺り動かすのは革袋の乳酸菌が馬乳と混り合ふようにするためといふ。

『漢書』の前引の條の注にはまた三國の魏の如淳の説を引き

主乳馬、以韋革爲夾兜受數斗、盛馬乳桐、取其上肥、因名桐馬、禮樂志、丞相孔光奏、省樂官七十二人、給大官桐馬酒、今梁州亦名馬酪爲馬酒

と、即ち子持ちの馬を司る。動物の皮で數斗（一斗は約二リットル）ばかり入る夾兜（皮袋の類か）を作り、馬乳を入れて揺り動かす（桐）。その上に浮いた脂肪分の多いところを取る。これによって桐馬と名づけられたのである。『漢書』の禮樂志には丞相の孔光が天子に樂官の七十二人を削減し、これを大官の桐馬酒の官に廻すことを奏した記事がある。<sup>(四)</sup>今（三國）、梁州（陝西省西南部、南鄭縣の東）では馬乳で作った酸乳を馬酒と呼んでゐる、といふのである。酪とも呼ばれ、酒ともいはれるのに  
ついで『漢書』禮樂志の右の條の注に顏師古は

馬酪味如酒、而飲之可醉、故呼馬酒

と、即ち馬乳で作った酸乳は酒のごとくで、飲むと酔ふ。故に馬酒と呼ぶ、と説明してゐる。

禮樂志の問題の記事は哀帝の時のことである。武帝の頃、牧馬に關する行政を扱ふ太僕に屬してゐた厩馬は、哀帝の時には宮中の食事を掌る大官に屬するやうになつてゐる。七十二人の人間を廻して増員したのであるから、盛大に馬乳を飼してゐたことが推測される。このやうな大量な馬酒の生産は國營牧場において行はれた大規模な馬匹の飼養のバックがあつてこそ可能だつたと思はれる。馬乳は牛乳のやうに澤山にはとれないため、近頃の蒙古では貴重品であるらしい。<sup>(172)</sup>

飲み物には甘いものもあつた。誰もが飲んだといふやうなものではなからうが、『楚辭』招魂に柘漿がある。「肺鼈炮羔、有柘漿些」とあつて王逸の注に

柘<sup>シヤ</sup>、諸蔗也

と、即ち柘は諸蔗だ、といふ。柘漿が砂糖黍の搾り汁であり、漢時代に二日酔をさますにも使はれた資料のあることは青木正兒氏の注意したごとくである。<sup>(173)</sup> 青木氏はこれが飲用にされたのではなく、肺鼈炮羔（煮たスッポン、むし焼きの仔羊）を食ふ時の調味料として使はれたのではないかと考へてゐるが、これは怪しい。柘漿と漿がついてゐるのは、これが飲物の一種であることを示すと思はれるからである。

他に、『周禮』酒正には醴（甘酒）も飲物の一種に數へられてゐるが、ここでは醴については次に酒と一緒に記すことにする。

## (2) 酒

漢代の酒には、一日から三・四日で速成する醪<sup>ラウ</sup>の類と、何回か米をそへ、三月から三・四ヶ月かけて醸造した醇酒<sup>ニキ</sup>の二

種類が知られる。西周時代の金文に現れ、禮の古典にも記される鬱鬯のごとく、香草を混ぜて醸造した酒があったかどうかは明らかでない。

まづ醴酒の方から見てみよう。『釋名』釋飲食に

醴酒、久釀ノナルモ西澤也

と、即ち醴酒とは久釀の西の澤なるものだ、といふ。畢沅は『疏證』に、「西澤」は『說文』によって「酋釋」と書くべきだといふ。『說文』には

酋、釋酒也

と、即ち酋は釋酒だ、とある。段王裁は注に釋は昔、久の意味だといふ。この所は「酋とは長い日數をかけて作った酒だ」といふことになる。すると前引の『釋名』は畢沅のいふ所によって解すると、醴酒とは永い日數をかけて醸造した西(酋)で、日數の多くかかったものだ、といふことにならう。

この類の酒は醸造にかける日數により、三種に分けられてゐる。『周禮』酒正に

辨三酒之物、一曰事酒、二曰昔酒、三曰清酒

と、即ち三種の酒を辨別する。一に曰く事酒、二に曰く昔酒、三に曰く清酒とある。この酒は醸造にかける日數による分類で、後漢時代にもこれに對應した酒があり、この分類が通用したやうである。第一の事酒は『釋名』釋飲食に

事酒、有事而釀之酒也

と、即ち何か祭りとかの事があつて釀す酒だ、といふ。<sup>(174)</sup>季節にかかはらず造られたもので、事があつて作るのだから、大體一ヶ月内外のうちに出來上る類と思はれる。『周禮』の事酒について鄭玄は注に

事酒……其酒則今之醴酒也



と、即ち事酒は……その種類は今の（後漢の）醴酒に當る、といふ。事酒といふのは古典に使はれる用語であつたらしい。

また『禮記』郊特牲の「縮酌用茅、明酌也」の注に

明酌者、事酒之上也、名曰明者、事酒、今之醴酒、皆新成也

と、即ち本文にいふ明酌とは事酒の上澄みのことである。「明」と名づけたのは、事酒とは今日（後漢）の醴酒のことで、新しく出来たての明（神聖）なものを使ふからである、といふのである。上澄みを使ふとあるから、事酒、即ち漢の醴酒が濁った酒であつたことが知られる。

次に『周禮』酒正の昔酒について注に鄭玄は

昔酒、今之酋久白酒、所謂舊醖者也

と、昔酒とは今（後漢）の酋久白酒のことで、『禮記』郊特牲に「舊澤之酒」といふものに當る、といふのである。篠田統氏の御意見によると白酒といふと澄んだ透明な酒をいふらしい。

鄭玄の考へでは酒正に擧げられる三種の酒のうち、最初の事酒は季節を問はず作られる、一番早く出来る酒、最後の清酒は春に仕込んで初夏に出来上る、一番日數のかかる酒と見てをり、今問題の昔酒はさうすると醸造にかかる日數からいってその中間のもの、即ち冬に仕込んで春に飲める酒とみてるのだ、といふのが孫詒讓の『周禮正義』の解釋である。それでよささうである。孫氏はこの昔酒を『禮記』月令の仲冬の月に大酋（酒造りの長官）に酒造りを命ずる條の注に鄭玄が、

古者穫稻而漬米麴、至春而爲酒、詩云、十月穫稻、爲此春酒、以介眉壽

と、即ち昔はモチゴメを收穫すると米と麴を漬け、春になるとこれが酒になる。『詩』に「十月にモチゴメを收穫し、この春酒を作り、もって眉壽をもとめる」、といふのはこれだ、といふ類に當てるのである。

次に『周禮』酒正の清酒について鄭玄は注に

清酒、今中山冬釀、接夏而成

と、即ち清酒とは今（後漢）の中山の冬釀に當る。夏が近づくと出來上るものだ、といふ。清酒といふから三種類の中では一番澄んだものらしい。孫詒讓は『周禮正義』に『禮記』月令の仲夏の條「是月也、天子飲酎、用禮樂」の注に鄭玄が酎之言醇也、謂重釀之酒也、春酒至此始成……

と、即ち酎とは薄めない濃い酒で、日をおいて何回も米を足して釀した酒である、春に仕込んだ酒が初夏に始めて出來上るのだ、といふのがこれだ、といふ。酎は『說文』に

酎、三重醇酒也……明堂月令曰、孟秋（夏の誤り）天子飲酎

と、即ち酎は次々と三回米を足していつて釀造した濃い酒だ……明堂月令にいふ、孟夏に天子は酎を飲む、といふ。三回といふと後の時代の例からみて回数が少いやうに思はれる。

以上に記したやうな各類の酒は表一に示した漢墓副葬の明器の文字や長沙馬王堆の遺策<sup>(176)</sup>にも出てくる。兩者に「白酒」とあるのは、さきの『周禮』鄭注にいふ「酋久白酒」の白酒の類とみられる。また馬王堆一號墓遺策にある「溫酒」を報告書に「醢酒」と讀む。醢は『說文』に

醢、釀也

と、即ち醢とは釀の意味だ、といふ。すると醢酒は醇酒の類と思はれるが、白酒との區別は明らかでない。

洛陽漢墓の明器の文字には他に醢醢がある。陳直はこれを『抱朴子』嘉遁編の「寒泉旨于醢醢」の醢醢にあてる。湖南省衡陽の酃湖の水を使って造ったうまい酒である。陳氏はまた洛陽漢墓の明器に記される「大章之久」「郭郎久」などの「久」も「酒」の代りに使はれた文字と解してゐる。他にまた「大郭酒」もあり、産地名ないし由來の明らかでない銘柄のついた酒がいろいろ賞味されたことがうかがはれる。

酒を造るには各種の穀物が使はれ、穀物の名を冠して酒が呼ばれることも多かった。『説文』に

酒……杜唐作秬酒

と、即ち酒は……杜康といふ傳説上の人物がモチアハの酒を發明した、と。また満城漢墓の明器の文字に「黍酒」「黍上尊酒」「稻酒」がある。<sup>(17)</sup>「黍酒」は『説文』に

酉……八月黍成、可爲酎酒

と、即ち酉は……八月にモチキビがみのり、酎酒を作ることができる、とある。モチキビで作った濃い酒と思はれる。「稻酒」の稻はモチゴメ。また長沙馬王堆一號墓の遣策に「米酒」があるが、この「米」が何の穀物を指すかは不明である。

次は醪の類。醪は山東文登漢墓、満城漢墓出土の明器に「醪」「甘醪」の文字がある所から、これが漢代に使はれた用語であることが知られる。この類としては『釋名』釋飲食に緹齊、盎齊、汎齊、沈齊、醴齊の五つが挙げられてゐる。これは順序は違ふが『周禮』酒正に

辨五齊之名、一曰泛齊、二曰醴齊、三曰盎齊、四曰緹齊、五曰沈齊

と、即ち五齊の名を辨別する。一に曰く泛齊……と出てくる五齊そのままである。『釋名』には釋兵の篇に漢代には通用しない、戰車戰用の武器の種類を多數古典から引いてゐる。同様ここにも漢代には古典的なものとなつてしまつた古式の醪の類の名稱を引用したのかとも疑はれる。然し、これらについての『周禮』の鄭注には、當時の何々に當るといふことがいはれており、後漢時代の醪の種類分けはこれで大體通用したといふことも考へられる。そこでこれらの名稱によって順に解説してゆくことにする。『周禮』の方は、水氣の少い方から順に排列されてゐるから、その順序に従ふ。なほ泛齊、

醴齊等の名稱に用ゐられる「齊」とは、使用する穀物、麴、水等の材料の配合の分量の割合といふことである。<sup>(179)</sup>

先づ泛齊。『釋名』には汎齊に作るが、

汎齊、浮蟻在上、汎々然也

と、即ち汎齊は浮蟻が上にあり、汎々然としてゐる、と。また『周禮』洒正、前引の條の鄭注には

泛者、成而滓浮、泛々然、如今宜成醪矣

と、即ち泛齊のものは出來上った状態で滓が浮いて泛々然とした有様で、今日（後漢）の宜成の醪のやうなものだ、といふ。蟻のやうなすが浮いてゐたらしい。宜成は宜城で湖北襄陽の近くの地名。

次に醴齊。『釋名』に

醴齊、醴禮（畢沅は體の誤りといふ）也、釀之一宿而成、禮（これも體の誤り）有酒味而已也

と、即ち、醴齊の醴とは體の意味である。釀造するに一晝夜で出來上り、體に酒の味が少しする、といふ程度のものだ、といふのである。『周禮』洒正前引の鄭注には

醴猶體也、成而汁滓相將、如今恬酒矣

と、即ち、醴とは體といったやうな意味である。出來上った状態で汁とかが半々で、今日（後漢）の恬酒のやうなものだ、といふ。醴はべとべとしたもので、禮ではこれを酌むのに柶、即ちしゃもじを使ふことはよく知られる通りである。<sup>(180)</sup>

鄭玄は『周禮』の同じところの注に

自醴以上尤濁、縮酌者

と、即ち醴以上、即ち泛齊と醴齊は一番どろどろしてゐるから、縮酌するものである、といふ。縮酌といふのは『禮記』郊特性に

縮酌<sup>ニハフトト</sup>用茅明酌<sup>一</sup>

と、即ち縮酌には茅と明酌とを用ひる、とあり、鄭注に

謂沛醴齊以明酌也……和之以明酌、沛之以茅、縮去滓也

と、即ち明酌（事酒の上澄み、七三頁参照）で醴齊を沛することはいふのだ……これをべとべとした醴齊に混ぜ、茅で漉して滓をとるのだ、といふ。

「沛する」とは郊特性の今の條の少し前「明水沚齊、貴新也」の注に

沚猶清也、五齊濁、沛之使清

と、即ち沚とは清（澄んだ）といったやうな意味である。五種の「齊」は濁つてゐるので、これを沛して澄ませるのだ、といふやうに、澄ませるといふことであるが、同時にべたべたした甘い酒をさらっとさせることである。

次に盞齊。釋名に

盞齊、盞、滂也、滂々然濁色也

と、即ち盞齊の盞とは滂の意味である。滂々然として濁った色があるのだ、といふ。『周禮』酒正の鄭注には

盞猶翁也、成而翁々然葱白色、如今鄭白也

と、即ち盞齊の盞とは翁といった意味である。出來上った状態で翁々然として葱白色（青緑がかった白色）を呈し、今日（後漢）<sup>(182)</sup>の鄭白のやうなものだ、といふ。葱白色とあるが、唐代にも青緑色の酒があり、綠酒といはれてゐる。

『周禮』司尊彝には

盞齊沚酌

と、即ち盞齊は沚酌するとあり、鄭玄はこれについて

盞齊差清、和以清酒、沛之而已

と、即ち盞齊はやや澄んでゐるので、清酒を混せてさらうとさせるだけだ（漉すことはしない）といふのである。體齊の場合と對比しての説明である。もっとも甘酒に酒を混ぜるといふのは古典に記されることの説明で、漢時代にさういふ飲み方があつたかどうかは明らかでない。

次は緹齊。『周禮』酒正の鄭注に

緹者成而紅赤、如今下酒也

と、即ち緹齊は出来上つた状態で赤く、今日（後漢）の下酒のやうなものだ、といふ。赤い酒は唐、宋、現代にも知られてゐる。<sup>(183)</sup>ところで鄭玄のいふ下酒とは漉した酒のことである。『説文』に

釀、下酒也

と、即ち釀とは酒を漉すといふことだ、と。どうやって漉すのか。『詩』小雅、鹿鳴之什、伐木の「釀酒有藇」の傳に

以筐曰釀、以藇曰漉、藇、美貌

と、即ち筐を使って漉すのを釀といい、藇を使って漉すのを漉といふ、藇は美しい様だ、と。筐といふと、桑の葉やつんだ草を入れる深い筒状のかごである。藇については『詩』のこの所の『正義』に

藇、草也、漉酒者或用筐、或用草、於今猶然

と、即ち藇とは草のことである。酒を漉すのに或ひは筐を使ひ、或ひは草を使った。今日（唐）でも同様である、といふ。唐にもさういふ漉し方が行はれたことが知られるが、この「藇」は藇と解することも出来さうに思はれる。藇は『説文』に「炊簋なり」といひ、また「簋は米を漉す簋なり」といふ。といふ米の水を切るざるである。後漢の畫像石で框のある臺に据えた下すばまりの器の下に大きな容器を置く光景があり（圖5）、篠田氏はこれを酒を漉す所ではないかと思つてゐら

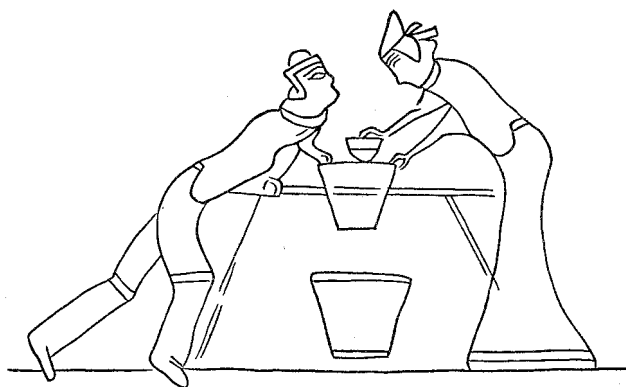


圖5 酒を濾す光景 嘉祥縣畫像石室 約4

れる。<sup>(184)</sup> 洗った米の水を切る所と見ることもできさうだが、下を大きな容器で受けてゐる所から判断すると、篠田氏の解釋の方がよささうである。この器は大ぶりで下すばまりの形を持ち、明らかに筐ではない。簋(戴)と見ることができよう。ともあれ、緹齊が後漢に漉した酒だと解説されている所をみると、赤い酒以上の種類は漉してないのが普通だったらしい。

長沙馬王堆一號墓の遺策に「肋酒」があり、報告書にこの「肋」を「釀」と読みかへてゐる。<sup>(185)</sup> この「肋酒」は赤くて甘い酒といふことになる。

次は沈齊。『釋名』に

沈齊、濁滓沈下、汁清在上也

と、即ち沈齊は、濁りのもとになる滓は下に沈み、汁が澄んで上にあるのだ、といふ。また『周禮』酒正の鄭注にも

沈者、成而滓沈、如今造清矣

と、即ち沈齊とは出来上ると滓が沈むもので、今日(後漢)の造清のやうなものだ、といふのである。

以上が『周禮』酒正に出てくる五種の醪とそれぞれに對應した漢代の醪の各種である。醪の字は始めに引いたやうに河北、山東の漢墓の明器にはあるが、洛陽漢墓の明器には出て来ない。恐らく「甘酒」といふのがそれに該當するこの地方の用語と思はれる。

## 七 結 び

以上、漢代の飲食につき、漢代に出来た字書や古典に對する漢代の學者の注釋、地下から掘り出された竹簡などの古文書類、圖像、食物の遺存などに關係の資料を索め、百科事典の大項目といったつもりでまとめを試みた。ここに浮び上った漢時代の食生活は、從來より注意されてゐる所であるが、現代中國のものとは幾多の點で著るしい相違を持つてゐる。魚や肉類の生食、しほから、なれずしなど醱酵を利用した食品の優勢、酸っぱい或いは苦い味のものや、ぬるっとした舌ざはりの野菜に對する好み、小麥粉製品の未普及、植物油利用の缺如、いためものや揚げものの缺如等である。

一方、漢代の飲食について調べてゐると、現代の中國料理に對するのと全く異なつた、どうも我々日本人にとって異國のものでない、親近な感じを受けるのであるが、これはどういふことであらうか。漢時代といふと我が國の彌生式文化の興つて來た時代に當る。それが大陸のどこから、どのような過程で傳はつて來たかについては議論のある所であるが、稻作と共に、それに關連した食生活の全般の體系も同時に相當程度傳搬して來たことは疑ひない所である。ここに解明にとめた漢代の飲食の體系は、大雑把にいつて、稻作文化の一環として我が國に傳はり、その後の中國本土において變化していつた食生活の影響をさう深く蒙ることもなく、島國の環境のもとに溫存せられ、日本人の食生活の基調を形成した、その原型といへるのである。漢代の飲食に對して覺える親近感はいふ所に由來すると思はれる。

とはいへ、ここに記した漢代の飲食は、使ふことのできた資料の性格上、どうしても一般の農民のものよりも上の、中ないし上流の人達のもが多くなつてゐる點、また廣大な漢の領域内における地域差が十分明らかにされてゐない點、我が國の食生活との更に立ち入つた比較を試みるのには甚だ物足りないものである。將來、關係の研究資料が増加して來れ



ば、さういった缺陷も順次カバーされてくることは疑ひない。この論文がさういった將來の研究のための踏み臺となれば、と念ずる次第である。

以上漢代の飲食についてまとめてみたのであるが、筆者は飲食關係の學問の専攻者でないため、いろいろと思ひ違ひや判斷の誤りがあるのではないかと恐れる。篠田統先生にお願いした所、早速原稿を御覽いただいて多くの點について貴重な御意見、御助言を賜はり、原稿を修正し、また御意見を幾つか引用させていただくことができたのは感激の極みである。末尾であるが記して感謝の意を表したい。論文中に誤りの點があれば、すべて筆者の責任であることは改めて斷はるまでもない。

#### 附論『儀禮』に用ゐられる家畜の肉の名稱

我々は家畜の肉の各部の名稱、質などについてあまり正確な知識を持たないが、中國古典に出て來るその關係の語彙については尙更である。家畜の肉の古い名稱は『儀禮』にまとまって出て來る。そしてその名稱のうちには漢時代にも使はれるものがあり、それについて正確な認識を持つことは漢代の食物の理解に必須である。ここに表記のテーマについて解説を行ふ所以である。『儀禮』に出てくる肉の名稱については凌廷堪の「儀禮釋牲」<sup>(186)</sup>がよく引かれ、簡にして要を得てゐる。ただし結論のみが提示され、説明や考證がなく、圖もない。近くは川原壽市氏『儀禮釋考』に圖があり、若干の考證が記されるが、圖、考證とも正確を缺くところがある。ここには凌氏の「儀禮釋牲」の注釋のつもりで新たに圖解と現代の日本の名稱との對照表を製作し、解説の文章を加へた。禮に使ふ家畜のうち、牛の肉が現在最も細かく區分され、名前がつけられてゐる所から、圖解には牛を用ゐた。

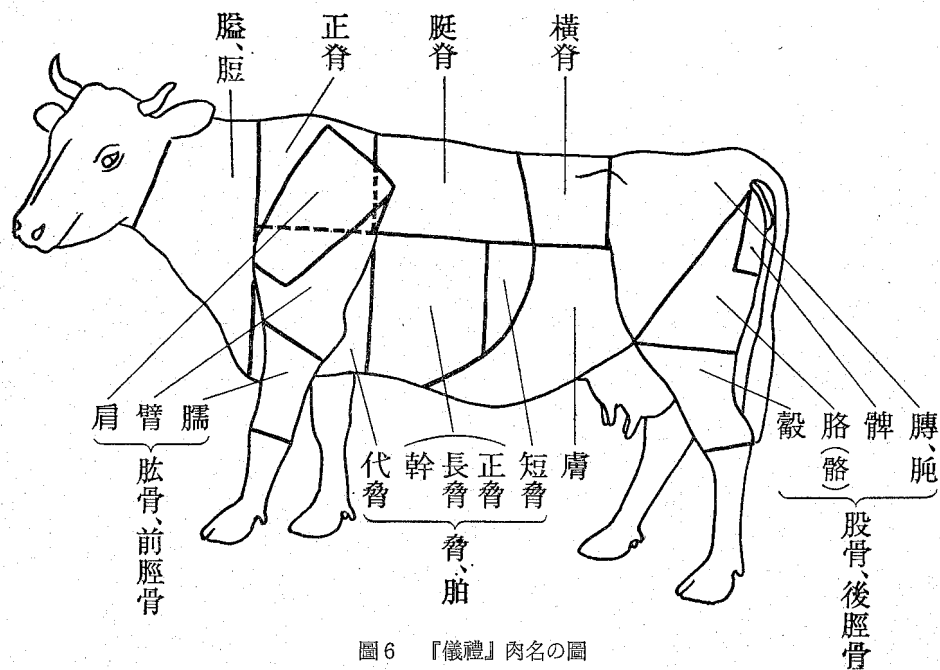


圖6 『儀禮』肉名の圖

股骨、後脛骨				肱骨、前脛骨			膚	脇、臑	脊、胎			脊			『儀禮』の名稱	現代日本の名稱
髌	胛	肋(髌)	膊、肱	臑	臂	肩			短脊	正脊、長脊、幹	代脊	横脊	脛脊	正脊		
とものすね	しんたまの一部	なかにく、しきんぼう、うちもも、しんたま	いちば、らん、ともさんかく、しんたま	しゃくしのすね	しゃくしのさんかく、まくら	とうがらし、みすぢ、うらみすぢ	ささにく、ふらんけん	くびつる	ともほら		かたばら	らいんろーす	れおろーす	かたろーす		

表一 『儀禮』肉名の現代名對照表

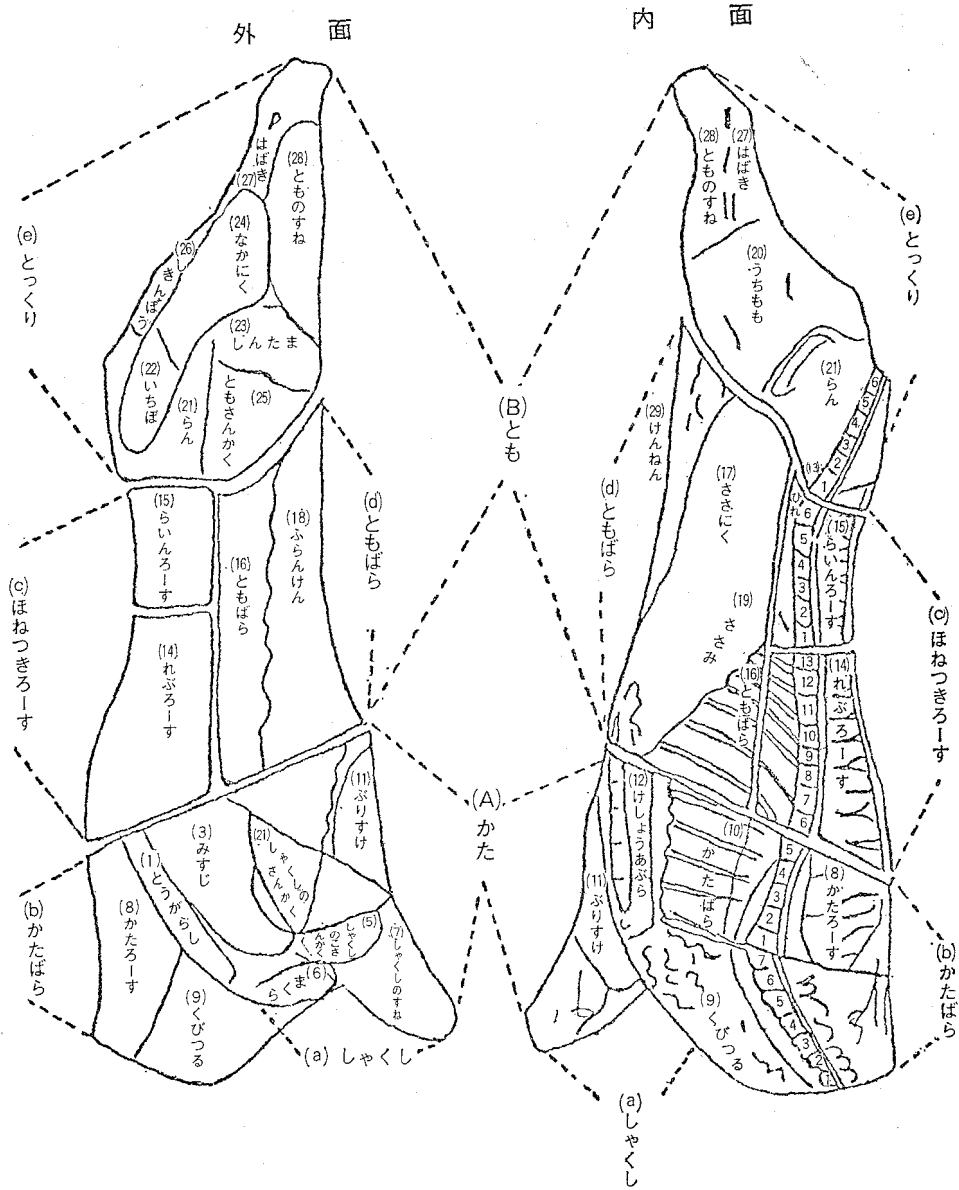


圖7 牛の枝肉と肉片

圖6に示した肉の各部分の區分の線は圖式的に引いてある。立體的かつ複雑な筋肉の區分を一枚の平面的な圖に線で表はすことは不可能であり、また古代中國において具體的にどの筋肉をどの邊で切り分けたかも到底知り難いからである。然し解體の便宜、肉質の區分の點から、當然このあたりで區分した、といふ妥當な線といふものも當然存在する。これを圖

式的に示したのがこの圖である。<sup>(188)</sup>肉片の日本名の参考の便宜のため、圖7を引いておく。<sup>(189)</sup>

次に各部分のアイデンティフィケーションについて簡単に説明しておく。まず脊、脅。『儀禮』少牢饋食禮に

司馬升羊右腓、腓不升、肩、臂、臠、膊、髀、正脊一、脰脊一、横脊一、短脅一、正脅一、代脅一、皆二骨

とある。ここに脊、脅が出てくるが、これがそれぞれ脊(脊椎)、脅(肋骨)についての肉であることはいふまでもない。最後に「みな二骨」といはれるやうに、骨つきで使はれるのである。「脊」「脅」の字のつく各三種の名稱について鄭玄は注に

脊、從前爲正、脅、旁中爲正、脊先前、脅先後、屈而反猶器絳也

と、即ち脊は家畜の體の前の方から「正」と呼ぶ。脅の方は體側の眞中を「正」といふ。脊の方は體の前の部分から順に並べてゆき、脅の方は體の後の部から先に並べてゆく。折り反して並べてゆく所は器物を順に並べ、途中で折り返して並べるのと同じことである、と。すると本文に記される順からみて、脊の名稱は前から正脊、脰脊、横脊の順、脅は後から短脅、正脅、代脅の順であることが知られる。圖の區分の線は現在の肉の區分、脅骨の長短等を参照して引いた。胸の下にある肉「ぶりすけ」は代脅および臛に組み入れた。

脅はまた臛とも呼ばれる。『儀禮』士喪禮の「其實特豚……兩臛脊肺」の注に

臛、脅也

と、即ち臛は脅のことだ、といふ。また少牢饋食禮の「上佐食舉尸牢幹」の注に

幹、正脅也

と、即ち幹は正脅のことだ、といひ、特牲饋食禮の「佐食舉幹」の注には

幹、長脅也

と、即ち幹は長脅のことだ、といふ。正脅がまた幹、長脅とも呼ばれたことが知られる。

頸の肉は脰エキ、脰と呼ばれた。『儀禮』士虞禮の「取諸左脰上」の鄭注に

脰、脰肉也

と、即ち脰とは脰くび、うなじの肉だ、と。表に記入したごとき頸の肉と思はれる。

『儀禮』にはまた膚といふものがよく出てくる。『儀禮』少牢饋食禮の「雍人脰膚九、實于一鼎」とあり、その鄭注に

倫、擇也、膚、脰革肉、擇之取美者

と、即ち倫とは擇ぶといふ意味である。膚とは脰の革と肉である。えらんでその美味なところを取るのだ、と。このまま取ると脰、即ちあばらの所の革と肉だといふことになる。肋骨の後三分ノ二位から後方、わき腹、腹をも含めた胴體の側面、下面は全體に外腹斜筋、内腹斜筋、腹横筋、腹直筋といった薄い筋肉の層でおほはれてゐる。鄭玄は脰の革と肉だといふが、肋骨のある部分は正脰、短脰等肋骨の間の肉と一緒に使った方が實際的であり、わざわざかういふ薄い筋肉を皮と共に分離して料理に使ったとは考へにくい。恐らく圖6及び表に記入したごとき、肋骨のある部分以外の腹の部分が膚と呼ばれて利用されたと考へられる。『儀禮』に使はれるのはブタであるが、ブタの腹の右記の部分の肉は現在でも皮つきのまま料理されることがある。

次に前肢の肉。少牢饋食禮の最初に引いた條の注に

肩、臂、臑、肱骨也

と、即ち肩、臂、臑は前肢の骨付の肉だ、といふ。肩は當然肩胛骨とそれに付いた肉に違ひない。臂は人間でいへば上腕で、上腕骨とそれに付いた肉に違ひない。肩胛骨と上腕骨をつなぐ上腕三頭筋は、圖に示したごとき上腕骨につく肉に含めてある。臑は前肢であと食用にたへる肉のついた骨、即ち橈骨、尺骨の部分をおいて他にあるまい。

前引注には前肢に對して肱骨の語が使はれるが、『儀禮』鄉飲酒禮の「介俎、脊、脰、肱、胙……」の鄭注には

凡牲、前脛骨三、肩、臂、臑也、後脛骨二、膊、<sup>セン</sup>胛也

と、即ち、凡そ牲は、前脛骨は三で肩、臂、臑、後脛骨は二で膊、胛だ、と。前肢、後肢の意味で前脛骨、後脛骨の語を使つてゐる。

次に後肢。右に引いた郷飲酒禮の注には膊、胛は後脛骨だといふが、最初に引いた少年饋食禮の注には膊、胛、股骨

と、即ち膊、胛は股骨のことだ、とある。後脛骨は股骨ともいわれたのである。『儀禮』には膊胛、肱胛<sup>(19)</sup>の語がよく出てくる所から、段玉裁は膊と肱は同じものを指す字といふ。ところで膊<sup>(19)</sup>、胛<sup>(19)</sup>は後肢のどの部分を指すか。胛は『説文』には

胛、亦下也

と、即ち胛とは亦(腋)から下のことだ、と。また『一切經音義』引の『埤蒼』には

肘後曰胛

と、即ちひぢより後を胛といふ、と。わきから下、ひぢから後といふと、これは前肢のことだが、この場合後肢のことであるから、それに該当する部分といへば大腿骨の内側といふことになる。

大腿骨についた肉のうちでも、髀は胛に含まれない。『儀禮』、士昏禮の「其實特豚……髀不升」の鄭注に

髀不升者、近竅賤也

と、即ち髀を入れないとあるのは、これが尻の穴に近く、賤しいからである、といふ。尻の穴の兩側にある筋肉といへば半膜様筋で、坐骨結節に始まり、大腿骨、脛骨に到るものである。恐らくそのうち尻に近い部分が髀と呼ばれて使はれなかったと考へられる。大腿骨に付いた筋肉は右のものその他、主要なものだけでも幾つかある。胛といへば表に示したや

うな肉が一括してこの名で呼ばれたと考へられよう。

次に膊(肱)である。『儀禮』の記載をみると、前肢が「肩、臂、臑」と胴體に近い方から遠い方、といふ順で記してゐることから類推して、後肢について「膊、胛」といふからには膊は胛よりも胴體に近い方にあることは疑ひない。<sup>(192)</sup> その位置にあるものといへば表に示したごとき、臑骨と大腿骨を結ぶ筋骨である。

前肢の臑に當る部分は後肢では<sup>カ</sup>穀である。『儀禮』特性饋食禮の記の「主婦俎穀折」の鄭注に穀、後足

と、即ち穀は後足だ、といふ。足といふと人間ならくるぶしから下であるが、「後足」の足が動物でどの部分をいふか確かでない。然し後肢の中から既出の膊、胛を除けば、まづいとはいへ食用になる肉の付いた部分としては脛骨の部分しかない。<sup>(193)</sup> 穀とはこの部分をおいて他にはあるまい。

以上で解説を終る。

#### 注

- (1) 篠田一九五九
- (2) 篠田一九七四、一七一五九頁
- (3) 湖南省博物館等一九七四
- (4) 北村一九五〇、篠田一九五一、天野一九六二、一一三章
- (5) 中尾一九五七
- (6) 湖南省博物館等一九七三、三五頁
- (7) インディカ、ジャポニカ、ウルチ、モチがある(湖南省博物館一九七三、一四二頁)
- (8) 中國科學院考古研究所一九五九、表二六
- (9) 陳一九六一
- (10) 同右、六二八頁
- (11) 天野一九六二、三七、四〇頁
- (12) 同右、四三頁
- (13) 同右、一四頁
- (14) 同右、四四頁
- (15) 同右、七頁
- (16) 同右、八頁
- (17) 陳一九六一、六二八頁
- (18) 同右
- (19) 天野一九六二、一〇三頁
- (20) 湖南省博物館一九七三、一四二頁
- (21) 右引報告書にこの遺策の「秣」は墓中の麻袋につけられた竹の札には「稻白秣米二石」と「秣」の字に書かれ、この方が正しい書き方だと

する。

- (22) 天野一九六二、六五頁
- (23) 中國科學院考古研究所洛陽發掘隊一九六三、表一、表六
- (24) 陳一九六一、六二八頁
- (25) 篠田一九五一、五三頁
- (26) 陳一九六一、六二九頁
- (27) 同右、六二八頁
- (28) 天野一九六一、四五頁
- (29) 黃一九五八、表一
- (30) 後引『急就篇』の顔注參照。また天野一九六二、一四頁
- (31) 孫一九〇五、二「以九職任萬民……」の『正義』
- (32) 中國科學院考古研究所一九五九、一二二頁
- (33) 賀一九六四、四〇三頁
- (34) 天野一九六二、二三—二六頁。他に洛陽舊市西北郊八一號墓の西耳室中から出土した陶製明器の穀物倉庫で内容を記した文字が不明なものの中に高粱の朽ちた屑が入ってゐたとの報告もある(賀一九六四、四〇六頁)
- (35) 甘肅省博物館一九六〇、二五頁
- (36) 天野一九六二、六四頁
- (37) 甘肅省博物館一九六〇、二六頁
- (38) 岡崎一九五五
- (39) 『禮記』中の用語であるから前に見た中原地方のモチゴメの意味にとり、楚地方のモチゴメ、ウルチゴメを包括した意味に取らない。
- (40) 餌については一九一二〇頁參照
- (41) 酏とあるのを阮元の校勘記により餐に改めた。
- (42) 「濡炙之」と切ると「濡炙」(煮て焼く?)と妙なことになるので「其簪濡」(その簪の濡(煮たもの))と切った。
- (43) 煎の意味は少し前に記した通り。
- (44) 畢沅の疏證本による。

- (45) 陳一九六一、六二九頁
- (46) 畢沅の疏證本による。
- (47) 湖南省博物館一九六三、圖八、1、2
- (48) 同右、一九頁
- (49) 湖南省博物館等一九七三、一四二頁、簡二八、一二九および一四二、一四三
- (50) 中川一九九一、一、六二頁。なほ孫詒讓は『周禮正義』前引籩人の條に劉說鑒、與先鄭同、謂乾蒸米屑、不和水、其爲餅餌者、蒸氣潤漬所成
- といふ。劉熙の『釋名』の説は鄭衆の説とおなじである。乾いたままで米の粉を蒸し、水を混ぜないことをいふ。それが餅餌となるのは蒸氣が潤はすことによる、といふのである。孫氏が蒸氣でしめり氣がしみて餅、餌のやうになるといふのは机上の空論で、やってみればわかるやうに事實は本文に記した通りである。
- (51) 青木一九四六、四二七—八頁
- (52) これを改めて掲げたりすることはしなかつたらう。さういふことをするなら何も手をかけてモチゴメを粉にしたりせず、粒のまま蒸したらよいのであるから。
- (53) 現代中國では湖南省北部、プイ族その他華中、華南の少数民族に日本と同じ掲げたモチがあるといふ(竹内一九七〇、一八一—九、二六一—三〇頁)
- (54) 林一九七四、圖三一、三三
- (55) 西山、熊代一九六一、下、一九〇頁
- (56) 湖南省博物館一九六三、圖八、圖二六
- (57) 湖南省博物館等一九七三、一四〇頁
- (58) 青木一九四六、四五四頁
- (59) 篠田一九五一、六〇頁
- (60) 西山、熊代一九六一、下、一九〇頁
- (61) 安一九七三、七八頁、注(8)



- (62) 湖南省博物館等一九七三、三五頁  
(63) 同右、一三一頁  
(64) 高一九七三、七六頁  
(65) 湖南省博物館等一九七三、三五頁  
(66) 例へば黃河水庫考古工作隊一九六五、圖二五—二七  
(67) 湖南省博物館等一九七三、三五頁  
(68) 同右、一三〇頁以下。(數字は遺策の番號) なほ明器にくくりつけた附け札(楊)にも大體同じ文字が出てくるが重複するから引用しない。  
(69) 湖南省博物館一九六三、一九頁  
(70) 湖南省博物館等一九七三、一五三頁、三〇五—三二〇號遺策  
(71) 同、三五頁  
(72) 同右、一三二—一三八頁  
(73) 田中一九七〇、二三頁  
(74) 同右、一三一頁  
(75) 湖南省博物館等一九七三、一三七頁  
(76) 黃河水庫考古工作隊一九六五、一二九—一三二頁  
(77) 中國科學院考古研究所一九五九、一二〇頁  
(78) 林一九五八、二〇、二四—五頁  
(79) 壽一九六二、一三一、圖二六  
(80) 西山、熊代一九六一、下、一六八頁、注五  
(81) 湖南省博物館等一九七三、一三三頁以下  
(82) 附論參照  
(83) 同右  
(84) 陳一九六一、六二九頁  
(85) 湖南省博物館一九六三、一九頁  
(86) 湖南省博物館等一九七三、一三四頁  
(87) 湖南省博物館一九六三、一九頁  
(88) 段玉裁は『說文』に「膊之」といふのは「薄之」に作るべきだといふ。  
(89) 湖南省博物館一九六三、一九頁

- (90) 『漢書』貨殖列傳には鮓と書かれる。  
(91) 膊については三一頁に記した通り。  
(92) 湖南省博物館等一九七三、一三五頁  
(93) 貼については報告書に(湖南省博物館等一九七三、一四二頁)一三八號の遺策に「梅十貼」とあり、墓室中から竹製の物を挟むためのすが出土し、中に串刺しの梅が挟まれ、十數層重なって出土したのでこれを當ててゐる。報告書の圖版二二八に寫眞があるが、幅八mmの裂いた竹を、同じ竹を使って三ヶ所で編んだのである(報告書本文一一九頁)。  
(94) 湖南省博物館等一九七三、一三五頁  
(95) 『史記』秦始皇本紀に秦始皇帝が巡狩の途中で死亡、それを祕して咸陽に死體を運ぶうちに死體が腐って臭ひ出したので、鮑魚一石(約三〇kg)をのせ、その臭ひを胡魔化したといふ話。  
(96) *Novell Petit Larousse Illustré, 1940* による。  
(97) 湖南省博物館等一九七三、一四二頁。また長沙砂子塘前漢墓出土の「檢」に「沮」があり、この沮も沮と釋されてゐる(湖南省博物館一九六三、二三頁)。  
(98) 醃醬については調味料の條參照。  
(99) 湖南省博物館等一九七三、一三九頁  
(100) 畢沅は『疏證』にこの字は衍字だといふ。  
(101) 于一九五八、八七頁  
(102) 他に齏の種類としては前引の周禮の鄭注に昌本(菴蒲の根)、脾析(セソマイ)、蜃(ハマグリ類)、豚拍(仔ブタのばら)、深蒲(ガマの若芽)の五つが五齏として挙げられてゐる。これらは本文に何々の醃、何々の漬、何々の醬とあるものを拾ひ出した残りが五つあるのでこれを五齏に當てたわけである。然しこれらがなぜ何々の齊(齏)と本文に記されなかったか不審である。これらが果してみな齏であつたかどうかを決めるには證據不足である。  
(103) 畢沅の校本による。

- (104) 中國科學院考古研究所一九五七、一〇七頁、圖一〇四
- (105) 湖南省博物館等一九七三、一三七—三八頁
- (106) 同右、一三八頁。九六號の竹簡に「臘脂」があり、この脂は確かに「甘」と「旨」に从ふ字であるが、するとこの腊は報告書の釋文のごとく「月」と「旨」に从ふ「脂」ではなく「月」と「甘」に从ふ腊の字に釋さねばならない。
- (107) 郭璞の注に「腊脂屬也」といふのが誤りであることは郝懿行の『義疏』にいふ通りである。
- (108) 段玉裁はそこで「魚の脂醬なり」の醬の字は餘計だといふ。
- (109) 湖南省博物館等一九七三、一三八頁、簡九三、九八
- (110) 關野一九二七、一二—一二頁
- (111) 原田、田澤一九三〇、二九頁。朝鮮古蹟研究會一九三五、二五、二六、四〇、五一頁
- (112) 梁一九五五、一二四頁
- (113) 浙江省文物管理委员会一九五七、一三七頁
- (114) 廣州市文物管理委员会一九六〇、一三頁
- (115) 北京市文物工作隊一九六二、二四三頁
- (116) 湖南省博物館等一九七三、一三五—六頁
- (117) 同右、一三五頁、五六—五九號遺策
- (118) 畢沅の校本による。
- (119) 鄭玄の注に脊側の肉といふからロースである。
- (120) 湖南省博物館等一九七三、一一九頁
- (121) 湖南省博物館一九六三、二三頁
- (122) 後述六八頁參照
- (123) 壺に羹を入れておくこともあった。洛陽出土の明器に記された、内容を示す文字に「羹」が出てくるが、これは壺に記されてゐる（附表參照）。
- (124) 以下湖南省博物館等一九七三、一三〇—一三三頁による。
- (125) 同右、一二七頁

- (126) 按勘記引の段玉裁の意見により本文の「折」を「析」に改む。
- (127) 灼は滄、説文の燭に當る（『説文』の燭字の段注）。湯でゆでること。また五七頁參照。
- (128) 鮮海には *Viola vaginalis* (スミレサイシン) に當てる。
- (129) 報告には巾を芹（セリ）とする見解も併記してゐるが、上記のごとく單とする方がよからう。
- (130) 原簡は牛と誤記。
- (131) 附論八五頁參照。
- (132) 嘉峪關市文物清理小組一九七二、圖三一
- (133) 湖南省博物館等一九七三、一三四頁
- (134) 畢沅の校本により補正。
- (135) 湖南省博物館等一九七三、一三七頁
- (136) 『禮記』内則には老人用の珍味としての仔ブタ、牝羊の炮の料理法がくはしく記されてゐる。參考に引いておく。
- 取豚若將、剗之剗之、實爇於其腹中、編萑以苴之、塗之以謹塗、炮之、塗皆乾、擘之、濯手以摩之、去其皴、爲稻粉、糴溲之以爲醢、以付豚、煎諸膏、膏必滅之、鉅鑊湯以小鼎、臠脯於其中、使其湯毋滅鼎、三日三夜毋絕火、而后調之以醢醢
- と。鄭玄の注によつて解釋するとかうである。即ち、豚（仔ブタ）か牝（鄭玄は將は牝とすべし、と。牝羊）をとり、腹を割いて中に萑をつめ、萑（ユギの類）を編んだものをかぶせ、すき入りの泥で塗り固め、焼く。泥が乾いたらこれを割り、洗つて（泥を落した）手でこれをこすつて外の薄皮をとる。モチゴメの粉を作り、水を混ぜて醢（かゆ）にし、これを仔ブタに塗りつけ、これを動物の脂の中で加熱して水分をとる（煎。煎は火で乾かすこと。一二頁參照）。脂は仔ブタが上に顔を出さない程度の分量にする。方法は、大なべに湯を沸し、小鼎を入れてその中で脯（干し肉。さきの仔ブタの炮に醢を塗りつけたものを脂の中で加熱すると水分が飛んで脯になる）を香ばしくする（鄭注に臠を香と釋す）。湯が鼎内にあふれないやうにして三日三晩煮

つづけた後、すとしほからで味つけをする、と。どういふものが出来るか、やってみないとわからない。

- (137) 『春秋』穀梁傳、定公十四年に「脰者何也、俎實也、祭肉也、生日脰、孰曰膳」と。

- (138) 河南省文化局文物工作隊一九六四、彩色圖版二

- (139) 『楚辭』招魂の「膾鼈炮羔」の注に「膾一作膳、釋文作膾」と。やはらかい、といふ意味をもった言葉である。『楚辭』招魂の今のところの少し前に「肥牛之臠、臠若芳些」とあり、注に「臠若、熟爛也」と。湖南省博物館等一九七三、一三七頁にこの脰を脰とし、『廣雅』釋器を「脰、脰肉也」と引く。然し『廣雅』のこの所の「肌、膚……脰、脰は肉なり」と讀むべきであることはいふまでもない。脰は牛肉の部分の名稱に違ひないが、どこかは不明。

- (141) 『鹽醬』とは見なれない言葉である。『釋文』には鹽醬に作るテキストがあるといふ。これなら普通に見るものである。ここは鹽醬として解釋する。

- (142) 『薄出』について『句讀』に「薄は迫なり、速なり、速出とは熟さしめざるなり」と説明する。

- (143) 篠田一九五九、二五五頁

- (144) 湖南省博物館一九六三、一九頁

- (145) 篠田一九五九、二五九頁

- (146) 湖南省博物館等一九七三、三五頁

- (147) 同右、三五—六頁

- (148) 北村一九五〇、一〇〇頁

- (149) 原田、田澤一九三〇、五〇頁

- (150) 篠田統氏の御意見では、この書き方であると、どうも昔はラッキョウも葉を食べたのではないか、と。

- (151) 西山、熊代一九六一、下、七〇頁以下

- (152) 篠田一九五九、二五九頁

- (153) 王逸注に「辛謂椒薑也」と。

- (154) 湖南省博物館等一九七三、一三八頁

- (155) 同右、一四〇頁

- (156) 同右、一四二頁

- (157) 同右、一四一及三五頁

- (158) 田中等一九七〇、二三九頁

- (159) 湖南省博物館一九六三、一九—二二頁

- (160) 田中等一九七〇、二五四頁による。

- (161) 同右、補遺一九頁

- (162) 原田、田澤一九三〇、五〇頁、圖二一

- (163) 廣州市文物管理委員會一九五七、圖版四、5

- (164) 廣州市文物管理委員會一九五七a、二八—九頁。廣州の右と重複する種子の出土の報告は廣州市文物管理委員會一九五八、四三頁、同委員會一九六〇、一三頁にも見出される。

- (165) 湖北省博物館等一九七三、二四頁

- (166) 南京博物院等一九七四、一八三頁

- (167) 新華社一九七三

- (168) 湖南省博物館等一九七三、一四一頁

- (169) 酢の字は『說文』に「酢は醢なり」といひ、また「醢は酢漿なり」といふ。「酢」はすっぱい飲物、またすっぱい、といふ意味で、今日のすではない。

- (170) 篠田一九五九、二六〇—一頁

- (171) 江上波夫氏は「匈奴の飲食」、江上一九四八所收、九六頁、「大官に捫馬酒を給ふ」と引く。志の文の文脈を見誤った讀み方である。

- (172) 篠田一九七四、一八五頁。なほ『鹽鐵論』散不足篇に市中で列べて賣られる御馳走を列舉した中に「捫馬略日」とある。このままでは意味が通じないので「捫馬」を「捫馬」の誤りと考へる説がある。それでよいとすると捫馬酒は町中の市場などでも賣られてゐたことになる（王利器一九五八、二二五頁、注（一〇八）、王佩誨一九五八、一三三—四頁）

- (173) 青木一九五二  
 (174) 事酒の語義について『周禮』酒正前引の條の注に、鄭衆は祭事の際に飲む酒と、また鄭玄は祭事の關係者の飲む酒と解釋してゐるが、孫詒讓は『正義』にこれは望文生義で、『釋名』の解釋がよいといふ。これに従つた。  
 (175) 『説文』に「醇は澆（段注に沃、即ち水を混ぜること）せざる酒なり」と。  
 (176) 湖南省博物館等一九七三、一三九頁  
 (177) 陳一九六一、六二九頁  
 (178) 中國科學院考古研究所滿城發掘隊一九七二、一四頁  
 (179) 孫詒讓の『周禮』前引の條の『正義』  
 (180) 林一九六四、二三三頁  
 (181) 茅をどう使つて漉したのかは明かでない。  
 (182) 篠田一九七四、一〇二頁  
 (183) 同右、一〇一二頁  
 (184) 篠田一九七四、五二頁  
 (185) 湖南省博物館等一九七三、一三九頁

挿圖出所目録

- 圖1 曾等一九五六、拓片第三五幅  
 圖2 上、東京藝術大學藏拓本 下、同上及關野一九一六、八九圖  
 圖3 李一九五五、挿圖二一、一五、一六  
 圖4 嘉峪關市文物清理小組一九七二、圖版七、圖三一

引用文獻目録

- 青木正兒一九四六 「粉食小史」〔青木正兒全集〕九、四二七—四四四所收  
 〃 一九五二 「柘漿」〔青木正兒全集〕八、四四—八頁

- (186) 凌廷堪『禮經釋例』中にあり。  
 (187) 三、二五一頁  
 (188) この區分線の引き方については京大農學部畜産學科、並河澄教授の御意見をうかがつた。  
 (189) 『牛の解剖（解體）と生理』農林省畜産試驗場、一九七二、同二六。  
 各肉片が解剖學的にどれだけの筋肉から成るかについては同書六—三頁の表10「肉片と筋肉の關係」にくはしい。また筋肉の解剖學的名稱の同定には加藤一九七四が便利である。  
 これらの參考書について、また多くの疑問の點について前注所引の並河教授ならびに同學科石橋武彦教授の教示を受けた。  
 (190) 鄉飲酒禮、前引の注には「今文駱作駱」といふ。  
 (191) 『説文』膊字の注  
 (192) 『説文』膊字の注に段玉裁は膊は肱（ふくらはぎ）の假借だといふが、この觀點から考へてこの考へは取り難い。  
 (193) 川原氏は（川原一九七四、二五一—二頁）大腸骨部を肱、脛骨部を胛と一つづつ誤つてすらせ、穀を中足骨部に當てた。然し最後の部分は殆んどスデばかりで食用には適しない。

- 圖5 關野一九一六、一四六圖  
 圖6 林製圖  
 圖7 『牛の解剖（解體）と生理』圖26

- 天野元之助一九六二 『中國農業史研究』、東京  
 安志敏一九七三 「金版與金餅—楚、漢金幣及其有關問題」『考古學報』

一九七三、二、六一—九〇

于臨祥一九五八 『營城子貝墓』『考古學報』一九五八、四、七一—八九頁

『牛の解剖（解體）と生理』農林省畜産試験場、一九七二

江上波夫一九四八 『ユウラシア古代北方文化』京都

王佩誼一九五八 『鹽鐵論札記』上海

王利器一九五八 『鹽鐵論校注』上海

岡崎敬一九五五 『中國古代におけるかまごについて』『東洋史研究』一四、

一、二、一〇八—一二二頁

加藤嘉太郎一九七四 『増訂改版家畜比較解剖圖説』上、東京

河南省文化局文物工作隊一九五九 『河南新安鐵門鎮西漢墓發掘報告』『考

古學報』一九五九、二、五七—七三頁

河南省文化局文物工作隊一九六四 『洛陽西漢壁畫墓發掘報告』『考古學報』

一九六四、二、一〇七—一二五頁

賀官保一九六四 『洛陽老城西北郊八一號漢墓』『考古』一九六四、八、

四〇三—四〇六

嘉峪關市文物清理小組一九七二 『嘉峪關漢畫像碑墓』『文物』一九七二、

一二、二四—四二頁

川原壽市一九七四 『儀禮釋考』三、京都

甘肅省博物館一九六〇 『甘肅武威磨嘴子漢墓發掘』『考古』一九六〇、九、

一五一—二八頁

北村四郎一九五〇 『中國栽培植物の起原』『東方學報』京都一九、七六—

一〇一頁

湖南省博物館一九六三 『長沙砂子塘西漢墓發掘簡報』『文物』一九六三、

二、一三一—二四頁

湖南省博物館、中國科學院考古研究所一九七三 『長沙馬王堆一號漢墓』、

北京

湖北省博物館等一九七三 『湖北雲夢西漢墓發掘簡報』『文物』一九七三、

九、二三—三六頁

高耀亭一九七三 『馬王堆一號漢墓隨葬品中供食用的獸類』『文物』一九七

三、九、七六一八頁

黃河水庫考古工作隊一九六五 『河南陝縣劉家渠漢墓』『考古學報』一九六

五、一、一〇七—一六八頁

黃士斌一九五八 『洛陽金谷園村漢墓中出土有文字的陶器』『考古通訊』

一九五八、一、三六—四一頁

廣州市文物管理委員會一九五七 『廣州市龍生岡四三號東漢木槨墓』『考古

學報』一九五七、一、一四—一五三頁

廣州皇帝岡西漢木槨墓發掘簡報』『考古

通訊』一九五七、四、二二—九頁

廣州西村皇帝岡四二號東漢木槨墓發掘簡

報』『考古通訊』一九五八、八、三七—四三頁

廣州西村西漢木槨墓簡報』『考古』一九六

〇、一、一一—一五頁

山東省文物管理處一九五七 『山東文登縣的漢木槨和漆器』『考古學報』

一九五七、一、二七—一三一

篠田統一九五一 『五穀の起原』『自然と文化』二、三七—七〇頁

『古代シナにおける制烹』『東方學報』京都三〇、二五三

—二七四頁

『一九七四『中國食物史』、東京

壽振黃一九六二 『中國經濟動物誌、獸類』、北京

新華社一九七三 『長沙馬王堆漢墓女尸進行了解剖爲科學研究提供了豐富資

料』『文物』一九七三、七、七三頁

關野貞一九一六 『支那山東省に於ける漢代墳墓の表飾』、東京

『一九二七『樂浪郡時代の遺蹟』、京城

浙江省文物管理委員會一九五七 『紹興漓渚的漢墓』『考古學報』一九五七、

一、一三三—一四〇

孫詒讓一九〇五 『周禮正義』

曾昭燁、蔣寶庚、黎忠義一九五六 『沂南古畫像石墓發掘報告』、北京

田中靜一等一九七〇 『中國食品事典』、東京

竹内好一九七〇『中國を知るために』第二集、東京  
中國科學院考古研究所一九五七『長沙發掘報告』、北京

〃一九五九『洛陽燒溝漢墓』、北京

中國科學院考古研究所滿城發掘隊一九七二『滿城漢墓發掘紀要』『考古』  
一九七二、一、八一—八頁

中國科學院考古研究所洛陽發掘隊一九五六『洛陽潤濟古文化遺址及漢墓』  
『考古學報』一九五六、一、一一—二八頁

〃一九六三『洛陽西郊漢墓發掘報告』『考古學報』一九六三、二、一一—五八頁

朝鮮古蹟研究會一九三五『樂浪王光墓』、京城  
陳直一九六一『洛陽漢墓群陶器文字通釋』、『考古』一九六一、一一、六一—  
八一六三〇頁

程學華一九六三『西安市東郊漢墓中發現的帶字陶倉』『考古』一九六三、  
四、二二—二七頁

中川忠英一九九〇『清俗紀聞』(一九七〇—一年平凡社刊 孫伯醇、村松  
一彌譯、『東洋文庫』62、70)

中尾佐助一九五七『河南省洛陽漢墓出土のコメについて』『東洋史研究』、  
一六、三、九三—一六頁

漢代飲食關係語彙索引(五〇音順)

葵	ア	頁	杏(?)	六四	イネ	二	梅	六四
アカニシ	三九	胃	イ	二九	臍	二八	ウリ	五六
麻	九	胃肺		三〇	芋	五五	瓜	五六
アズキ	二	醃		六八	ウ	二四	エガイ	三九
小豆	九	鰯		六〇	ウシ	二三	脇	三五
アヒル	二三	イヌ		二三	鵝	二四	醃酒	七一、七三
アワ	二	犬		二三	ウメ	六四	鰾	二五

南京博物院、連雲港市博物館一九七四『海州西漢霍賀墓清理簡報』『考古』

一九七四、三、一七八—一八六頁

西山武一、熊代幸雄一九六一『校訂譚注齊民要術』、東京

林巳奈夫一九五八『安陽殷虛哺乳動物群について』『甲骨學』六、一六一—  
五四頁

〃一九六四『殷周青銅彝器の名稱と用途』『東方學報』京都三四、  
一九九—二九七頁

〃一九七四『漢代鬼神の世界』『東方學報』京都四六、二三—  
三〇六頁

原田淑人、田澤金吾一九三〇『樂浪』、東京  
北京市文物工作隊一九六二『北京平谷縣西柏店和唐莊子漢墓發掘簡報』  
『考古』一九六二、五、二四〇—二四五頁

李文信一九五五『遼陽發現的三座壁畫古墓』『文物參考資料』一九五五、  
五、一五一—四二頁

凌廷堪『禮經釋例』(『皇清經解』七八八卷)

梁友仁一九五五『廣西省田野考古工作組在貴縣清理了大批古墓』『文物參  
考資料』一九五五、五、一二三—一二四頁

蟹	蜆餅	滑	カササギ	穀	膳、雁	膳、鰓	柿	カイコ	蟹蓋	鹽	雞	膳	華南野兔	花椒	禾	火肺	下酒	オシドリ	カ	鰾	鰾	蕪	横脊	壺齊	大麥	オオムギ	オ	腌
二五	二一	四八	二四	八七	四九	八六	六五	二七	三七	三八	五七	四一	二四	五七	四	三一	七八	二四	六八	三九	六四	八四	七七	八	二	二	三六	
梟	韭	キビ	雉	キジ	宜成醢	藪	芰	雁	ガ	鰾	橄欖	鰾	脂炙	寒粥	乾肉	乾飴	乾	荳	肝腎	肝	甘藷	甘豆羹	甘橘	干瓢	カラシナ	カモ科	カブラ	
一五	五七	二	二四	二四	七六	五七	六四	二四	二四	二五	六五	四四	五一	六七	二九	六二	八四	四八	一三	二九	一五	二二	六四	五五	五六	二四	五六	
ケンボナシ	菓	鰾	血脂	麋	醢醬	醢	雞織	鉶羹	脰	桂	栗	藕	棋	苦菜	苦	銀銅	麋	蕪	金餅	キョ	薤	脊	亨	麋	糒	糒	糒	
										ケ					ク													
六五	六三	二五	四四	二四	五九	六〇	三一	四六	二八	五六	六五	五五	六五	五六	五六	二五	三五	四七、五六	二一	三五	五七	二八、八四	五三	一五	二〇	一五、一六		
鵠	鰾	膏饌	膏饌	膏	廣柑	高粱	高良姜	杭	後脰骨	肱骨	狗	鯉	コイ	ゴマ	五穀	瓠葉	瓠蓄	胡餅	コジユケイ	小麥	コムギ	コ	飩	肱	醢	軒	肩	
二四	一四	一三	一三	四三	六四	一一	五七	七	八六	八五	二三	二五	二五	九	一〇	四七	五五	五五	二一	二四	八	二	二〇	二九	九一	四一、三五	二八、四一、八五	

羹 熬 麴 植 齋 索餅 鮓 サソリ サトイモ 糝 鄮白 饌 シ ン シン シフゾウ 刺鰩 脂 豉、鼓 鮓 鮓 鹽 餌 事酒 炙 栢 栢 栢

四四 三三 六三 六五 一六 二一 三七 二七 五五 四四 七七 一三 五七 三五 二五 四三 六一 一六 三九 七八 七二 一六 一六 七二 五八 二四 五〇 七一 七一

鷓鴣 汨 茱萸 滯 臙 鮓 會久白酒 桃酒 脩 粥 朮 筍 浮母 浮母 黍 黍 黍酒 諸 漿 燒 醬 ショウガ 黍 蒸餅 藁 稷 心

二四 九〇 五七 五四 八五 七二 七三 七五 三〇 六八 八七 五五 一三 一三 四 四九 七五 三五 六八 六六 三九 三八 五八 五六 二五 二一 五六 一〇 二九

人面子 ス 髓餅 スズメ 雀 スッポン スミレ スモモ 李 セ 正脊 正脊 沛 清酒 薑、薑 昔酒 脊 臘 腥 漬 鱻 鰈 舌 鮓 煎魚 煎魚 鰾 鰾 鰾

六五 二一 二四 二四 二七 五六 六四 六四 八四 八四 八四 七七 七七 三七 七三 七三 八四 二九 四〇 四四 二五 三三 二九 七 三三 三三 八七 二八 二五

前脛骨 ソ 蕎麥 鱸 造清 栗 殮 タ イマ 兌 戴醬 飴 飴 大苦 大羹 ダイツ 大豆 代膏 奈 奈肺 奈油 たけのこ タデ 蓼 短脛 膝 稷 鍛脩 チ

八六 一一 三二 七九 四 一四 二 五七 六九 六一 二五 六一 四五 二 九 八四 六六 六六 六六 五五 五五 五七 八四 三八 二九



トカゲ	鰯	醢	稻酒	稻	擣珍	湯餅	脰	桃溢	桃諸	兔纖	恬酒	鸕	緹齊	毚肩	脰脊	鶴	ツル	沈齊	聶	鳥翅	長脅	酎	中山冬饌	血
ナ											ト				テ		ツ							
二七	六二	六〇	七五	四、七	四三	二一	八五	六八	六六	三一	七六	三八	七八	四〇	八四	二四	二四	七九	三五、四二	二九	八四	七四	七四	四四
ハーゼルナット	榛	鰻炙	麥饅	膊	胎	白魚	梅漿	肺脂	肺	馬酪	馬乳酒	馬肉	馬酒	ネヅミ	葱	ネギ	ニワトリ	ニワウメ	ニラ	ニホンジカ	ニクケイ	ニ	ナツメ	梨
六五	六五	五二	一四	三一	八四	三三	六八	一三	二九	七一	七〇	二三	七〇	二七	五六	五六	二三	六四	五七	二四	五六	六三	六三	六四
鮓	フナ	ブタ	フクロウ科	膾	脯	膚	亮	脰	釜炙	魚	フ	ヒツジ	ヒシ	枇杷	ビワ	精	麋	麋	髀	莖	臂	脾	板栗	燂、燂
																								ハナミョウガ
二五	二五	二三	二四	二八	六二	八五	二四	四〇	五一	五二	二二	六四	六四	六四	一四	三五	六八	八六	一四	八五	二九	六五	五三	三〇
明酌	麥	ミョウガ	豆	マナヅル	マクワウリ	ボケの實	蠶	鮑魚	魴	葇	胎饅	炮	肺炙	肺	ベニバト	米	餅	饌	饌	粉	フユアオイ			
	メ	ム	ミ			マ																		
七三	八	五六	九	二四	六五	六五	六〇	二八	三四	二五	四八、	五二、	五三、	九〇	二九、	五〇	三〇	二四	一七、	二一	二一	四二	一六	五六

麩 藥 淪 嚮 ヤ 楊梅 ユ  
モ ヤマバト ヤマモモ

一七 九 九〇 五四 二四 六四 六四

湯 榆醬 ユウガオ 鰓魚 ヨ 饅 饗 薏苡 酪 ラ

六七 六〇 五五 三四 二〇 四九 二 六九

ラッキョウ リ 離 饅 涼 梁 レ 醯 鈴 藜羹

五七 三四 一一 六七 四 二〇 七四 四五

醴 醴齊 蓮根 口 醪 鹿痿

七一 七六 五五 七二、七五 三六